Panasonic

取扱説明書

ホームベーカリー（家庭用）

品番 SD-BMS102

（1斤タイプ）

保証書別添付

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

●ご使用前に**「安全上のご注意」（4～5ページ）を必ずお読みください。**

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください。（裏表紙ご参照）

手軽にいろいろ、手づくりのおいしさ！

ふんわり食感 食パン（ドライイースト）

皮がパリッ！しっかり食感 **食パン**（P.16）

早く焼き上げ！**早焼き食パン**（P.21）

皮がやわらか、きめ細かい **ソフト食パン**（P.21）

皮がカリッとかため、小麦粉本来の味わい **フランスパン**（P.22）

香ばしく、ほんのり酸味でヘルシー **ライ麦パン**（P.23）

皮はかため、香ばしい香りでヘルシー **全粒粉パン**（P.24）

バター風味！リッチな味わい **デニッシュ風食パン**（P.25）

お米の香りが広がる！しっとりモチモチ食感 **米粉パン**（P.26）

サクサククッキー生地との２層の **山形メロンパン**（P.32）

アレンジが楽しい **バラエティパン** いろいろ（P.34）

もっといろんなレシピを見てみたい！
パナソニックHP「ベーカリー倶楽部」でレシピをご紹介しています。
http://panasonic.jp/bakeryclub/

もっちり食感 天然酵母食パン

皮がパリッ！もっちり食感 **食パン**（P.54）

いろいろなパン スチームケースを使って

皮がとても薄くてやわらかい **白パン**（P.36）

しっとりやわらか **蒸しパン**（P.38）

少人数にぴったり食べ切りサイズ **ハーフ食パン**（P.40）

お子様も大好き **山形あんパン**（P.42）

スチームを使ったメニューいろいろ（P.45）

いろいろなパン パン生地、ピザ生地から

バターロール（P.51）

クロワッサン（P.52）

ドーナツ（P.52）

ベーグル（P.53）

パン以外

あん（P.44）

ピザ（P.53）

ケーキ（P.58）

もち（P.60）

うどん（P.62）

パスタ（P.62）

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

警告

蒸気口には手を触れない

●特にお子様には、充分ご注意ください。
（やけどの原因）

電源プラグや電源コードは正しく扱う

●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
（たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）

●電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。
傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない
（感電・ショート・火災の原因）

●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
（感電・ショート・発火の原因）

●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。（感電の原因）

●電源プラグは根元まで確実に差し込む。
（感電・発熱による火災の原因）

●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
（特に、刃の部分にほこりなどがたまると、湿気などで、絶縁不良となり火災の原因）
➡ 電源プラグを抜き、乾いた布でふく

リチウム電池の取り扱いに気を付ける
（発熱や発火、破裂を防ぐために）

●充電やショート、加熱、火中投下をしない。

●電池を他の金属に混ぜない。

●お子様の手の届かない所に置く。
➡ 万一飲み込んだ場合は医師にご相談を。

●廃棄や保存は、テープなどを巻きつけて絶縁する。

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

（発煙・発火、感電、やけどのおそれあり）

異常・故障例
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●使用中に異常な回転音がする。
➡ すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください

事故を避けるために、次のことを守る

●お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
●乳幼児の手の届く所で使わない。
（やけど・感電・けがの原因）

●本体を水につけたり、水をかけたりしない。
（感電・ショート・発火の原因）

●自分で絶対に分解や修理、改造をしない。
（火災・感電・けがの原因）
➡ 修理は販売店へご相談を。

発火や、やけど、けがなどを防ぐために…

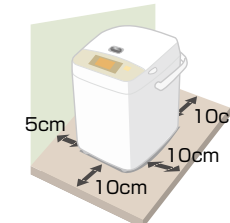
注意

使用中や使用直後は、やけどに注意！

●パンケースや本体、庫内、ヒーター、ふた内側などの高温部に触れない。（やけどの原因）
➡ パンケースやスチームケースを取り出すときは必ずミトンを使用する。
※ぬれたミトンは使わない。
（熱が伝わりやすく、やけどのおそれ）

●ご使用後のお手入れは、冷えてから。（やけどの原因）

こんな場所で使わない！

●じゅうたんなど、熱に弱い敷物の上。（火災の原因）
●不安定な場所や、テーブルクロスを敷いた上。（落下や火災の原因）
※熱いパンケースは、置き場所に注意する。
●粉や油脂類、ほこりなどが付着した滑りやすい場所。（本体が滑って落ちる原因）
➡ 粉などを取り除き、端から10㎝以上離す。
●壁や家具の近く。
➡ 5㎝以上上離す。（変形・変色の原因）

電源プラグは正しく扱う

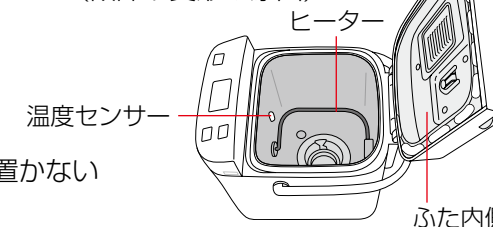
●電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（感電やショートによる発火の原因）
●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
（感電や漏電火災の原因）

リチウム電池を正しく入れる

●⊕⊖の向きを間違えない。（発熱や発火、破裂の原因）

使用上のお願い

●ふたにふきんなどをかけない
（故障や変形の原因）

●次の部分に強い力は加えない
（故障や変形の原因）

●湿気のある所や火気の近くに置かない
（故障や変形の原因）

●食物アレルギーをお持ちの方は、医師と相談のうえ使用する

各部の名前・付属品

■初めてお使いになるときは、パンケース、パン羽根、付属品などを洗ってください。(P.64)

蒸気口

上ふた（着脱式 P.65）

つまみを持って上に開ける

ハンドル

ふた
※手の挟み込みに注意する

イースト容器

開閉板
（レーズン・ナッツ容器）

パンケース

指をかけて
コードケース
を開ける

ふた開け部
（左右）

開閉弁
（イースト容器）

コードケース

電源プラグ

レーズン・ナッツ容器
（着脱式 P.65）

電池ホルダー
（リチウム電池内蔵）
●絶縁シートを引き抜いて
からお使いください。

絶縁シート

●パン羽根（P.16）

●めん・もち羽根（P.60,62）
※計量カップに同梱

●スチームケース（P.36）

付属品（各１個）

●ミトン

左手用　帯　右手用

中央に帯がある面が
手のひら側になります！

小麦粉などを
はからない！

●計量カップ
（液体専用 P.9）

●生種容器
（ふた付き P.57）

約¾量の線

約½量の線

（大スプーン）　（小スプーン）

●スプーン
本文中の材料で「大１」は、
「大スプーン１杯」の意味です。
（「小さじ」「大さじ」は、市販の
計量スプーンのことです）

現在時刻（時計表示）の合わせ方

●絶縁シートを引き抜いておく（P.6）

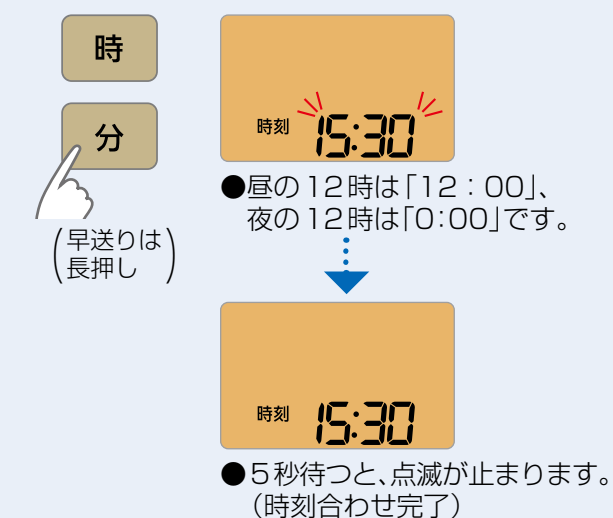
①電源プラグを差す
※差さないと時刻合わせができません。

②「時」または「分」を押す（時刻表示点滅）

●ピッと鳴ったら、いったん
指を離してください。

③時刻を合わせる
（例：午後３時30分に合わせる場合）

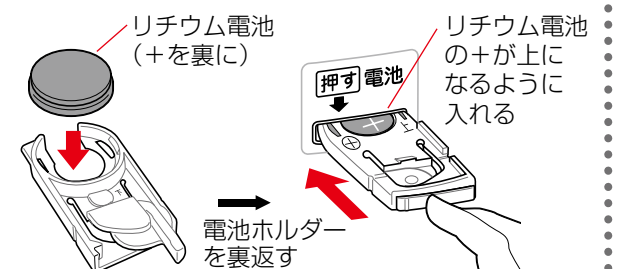
●昼の12時は「12：00」、
夜の12時は「0：00」です。

●５秒待つと、点滅が止まります。
（時刻合わせ完了）

④電源プラグを抜く

リチウム電池を交換する

※リチウム電池は、現在時刻や前回使った設定
などを記憶させる働きがあります

①電池ホルダーを取り出す。

②電池ホルダーを裏返して電池を入れ、
電池ホルダーを本体に戻す。

※電池が落ちないことを確認してください。

※リチウム電池を入れなくてもパンは焼けます。

パンづくりの流れとコツ

準備する ／ 生地をつくる ／ 焼き上げる

ふんわり食感
パンをつくる

ドライイーストを入れる
小麦粉や水などを入れる

もっちり食感
天然酵母パンをつくる

※生種(なまだね)をつくる
※「ホシノ天然酵母パン種」からつくります。
57ページ

生種を入れる
小麦粉や水などを入れる

16,50ページ
ベーカリーをセットする
54,56ページ

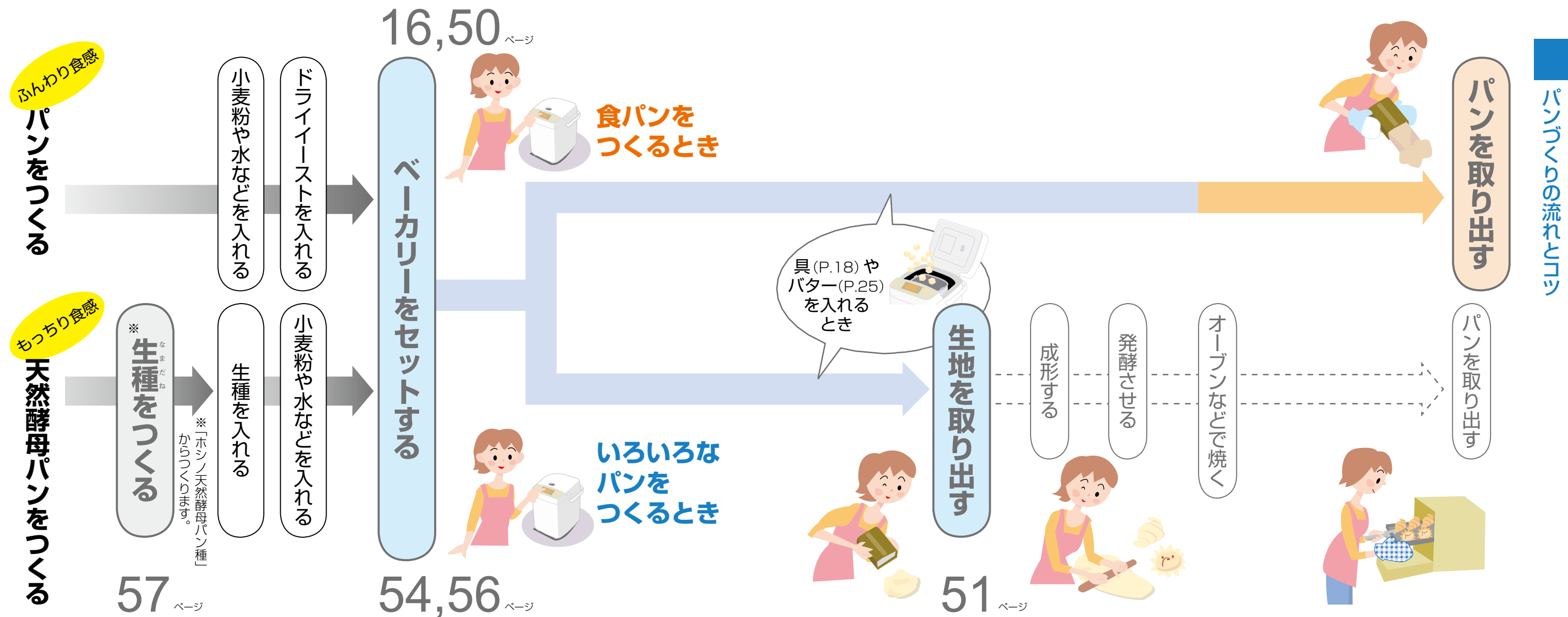
食パンをつくるとき

いろいろなパンをつくるとき

具(P.18)やバター(P.25)を入れるとき

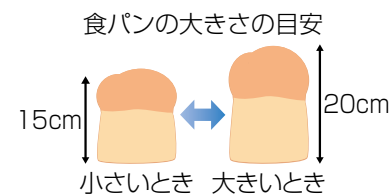
生地を取り出す
51ページ

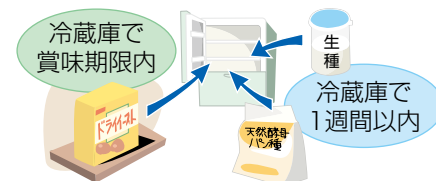
成形する
発酵させる
オーブンなどで焼く
パンを取り出す

パンを取り出す

失敗しないパンづくりのコツ！

膨らみや形が毎回変わる手づくりパン

湿度や湿度、材料や予約時間などに影響されやすいパンづくり。いつもどおり焼いてみても、ちょっとした条件で形や膨らみ方が変わります。

食パンの大きさの目安

材料の鮮度が影響大！保存は大丈夫？

パンを発酵させて膨らませる酵母(P.13)は肉や魚と同じなま物。ドライイースト、天然酵母パン種や生種は、必ず冷蔵庫で保存を！(特に生種は一週間で使い切る)開封後、ドライイーストは密封を、生種はふたを忘れずに！

夏場や室温が高いときは水を冷やしておこう

水は、膨らみに大きな影響を与えます。夏場や室温が約25℃以上になるときは、材料などの温度も上がってしまうため、水に氷を入れて5℃くらいに冷やしておきます。(氷は出してから使う)

小麦粉は「重さ」ではかるのが基本！

小麦粉は、必ずはかりを使って、重さではかります。(付属の計量カップは、液体専用なので使わないで！)

使用するはかりも、1g単位ではかれるもので、正確にはかりましょう。

コース／メニューの使い分け

▼ ドライイーストが落ちるタイミングの目安です。
▼ レーズンなど具を入れるタイミングの目安です。

（所要時間やイーストが落ちるタイミングは、室温や焼き色、予約などの条件によって変化します）

区分	種類	コース	メニュー	内容	参照ページ	使える機能：レーズン	使える機能：焼き色	使える機能：予約	所要時間（約）	ベーカリーがしてくれます
パンをつくる	ふんわり食感 パン（ドライイースト）／食パンを焼く	ドライイースト	「食パン」	皮はパリッと、しっかり食感	P.16	●	●	●	4時間	ねり※1 → ねかし※2 → ▼ねかし → ▼ねり → 発酵 → 焼き上げ
			「早焼き」	早く焼き上げたい	P.21	●	●	—	2時間	ねり → ▼ねかし※3 → ねり → 発酵 → ▼ねり → 発酵 → 焼き上げ
			「ソフト」	皮はやわらかめ、きめが細かい	P.21	●	●	●	5時間	ねかし※2 → ねかし → ▼ねり → 発酵 → ▼▼ねり → 発酵 → 焼き上げ
			「フランス」	皮はカリッとかため、小麦粉本来の味わい	P.22	●	—	●	5時間	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ▼▼ねり → 発酵 → 焼き上げ
			「ライ麦」	香ばしく、ほんのり酸味でヘルシー	P.23	●	—	●	5時間	ねり※1 → ねかし※2 → ▼ねかし → ▼ねり → 発酵 → 焼き上げ
			「全粒粉」	皮はかため、香ばしい香りでヘルシー	P.24	●	—	●	5時間	ねり※1 → ねかし※2 → ▼ねかし → ▼ねり → 発酵 → 焼き上げ
			「メロン」	サクサククッキー生地との2層パン	P.32	●	—	—	2時間15分	ねり → ▼ねかし → ねり → 発酵 → ▼ねり → 発酵 → 生地載せ → 発酵 → 焼き上げ（クッキー生地を載せるのは、スタートして55分後に自分で）
			「デニッシュ」	バター風味のデニッシュ風食パン	P.25	—	—	—	3時間	▼ねり → ねかし※3 → ▼バター投入 → ねり → ねかし※3 → 発酵 → 焼き上げ（バター投入は、スタートして25分後に自分で）
		米粉	「小麦入り」	ふんわりもっちり米粉ならではの香り	P.26	●	●	●	2時間30分	ねかし※2 → ねかし → ▼▼ねり → 発酵 → 焼き上げ
			「小麦なし」	小麦成分（グルテン）の入らない米粉でつくる	P.27	●	—	●	1時間55分	ねり※1 → ▼ねかし※2 → ▼ねり → 発酵 → 焼き上げ
		スチーム／ハーフ	「白パン」	皮がとても薄くてやわらかい	P.36	—	—	—	2時間45分	ねり → ▼ねかし※4 → ねり → 発酵 → 成形 → 発酵 → 焼き上げ（成形は、スタートして80分後に自分で）
			「食パン」	少人数にピッタリの ½ 斤サイズ	P.40	—	—	—	2時間55分	ねり → ▼ねかし※4 → ねり → 発酵 → 成形 → 発酵 → 焼き上げ（成形は、スタートして80分後に自分で）
			「あんパン」	みんな大好きあんが入った山形あんパン	P.42	—	—	—	2時間55分	ねり → ▼ねかし※4 → ねり → 発酵 → 成形 → 発酵 → 焼き上げ（成形は、スタートして80分後に自分で）
			「蒸し」	自分でつくった生地を蒸気で蒸し焼き	P.38	—	—	—	35分	蒸し → 追い蒸し
	ふんわり食感 パン（ドライイースト）／いろいろなパンをつくる	ドライイースト	「パン生地」	自分で好きな形をつくりたい	P.50	●	—	—	1時間	ねり → ▼ねかし※4 → ▼ねり → 発酵 ▶●「いろいろなパン」（P.51）
			「ピザ生地」	薄く伸ばして、ナンやフォカッチャ	P.50	—	—	—	45分	▼ねり → 発酵 → ねり → 発酵 ▶●「ピザをつくる」（P.53）
	もっちり食感 天然酵母パン（天然酵母）／食パンを焼く	天然酵母	「食パン」	皮はパリッと、もっちり食感	P.54	●	●	●	7時間（＋24時間※5）	ねかし※2 → ねり → 発酵 → ▼ねり → 発酵 → 焼き上げ
	もっちり食感 天然酵母パン（天然酵母）／いろいろなパンをつくる		「パン生地」	自分で好きな形をつくりたい	P.56	●	—	—	4時間（＋24時間※5）	ねり → 発酵 → ▼ねり → 発酵 ▶●「いろいろなパン」（P.51）
パン以外をつくる	あんをつくる	ケーキ／もち／あん	「あん」	手軽にあんをつくりたい	P.44	—	—	—	1時間	ねり
	ケーキを焼く		「ケーキ」	手軽にケーキをつくりたい	P.58	—	●	—	1時間30分	ねり → 粉落とし → ねり → ねかし※3 → 焼き上げ → 追い焼き（粉落としは、スタートして12分後に自分で）
	もちをつくる		「もち」	手軽におもちをつくりたい	P.60	—	—	—	1時間	炊く → ふた → つく（ふたは、スタートして50分後に自分で開ける）
	うどんをつくる	うどん・パスタ		手打ちうどんをつくりたい	P.62	—	—	—	15分	ねり
	パスタをつくる			手打ちパスタをつくりたい	P.62	—	—	—	15分	ねり

※1 予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、待機します。
※2 予約時、次の工程まで待機しています。
最大11時間そのまま動きません。
※3 省略されることがあります。
※4 省略されることがあり、「ねり」が連続することがあります。
※5 材料の生種をつくるのに、24時間かかります。

パンの基本材料

基本材料の他に、お好みの食材を加えてアレンジパンをつくることもできます。
（つくりたいパンによって材料や分量は変わります）

小麦粉
（強力粉・小麦粉）

水と練ると、たんぱく質が結合してグルテンを生成します。

- ●ふるう必要はなし。
- ●たんぱく質の量に差があるため、種類によって膨らみ方が変わる。
- ●必ず「重さ」ではかる。（計量カップではからない）

パン作りには

たんぱく質を多く（12～15%）含む強力粉が基本です。
※成分表は袋に記載されています。

●日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

油脂
（バター、無塩バター、マーガリン、ショートニング）

キメを細かくし、やわらかくしっとりとしたパンにします。

●溶かさずに固形のまま使う。
※無塩バターがおすすめ。

乳製品
（スキムミルク・牛乳）

パンの味や香りをよくしたり色つやのあるパンにします。
また、パンがかたくなるのを防ぎます。

●牛乳を使うときは、入れた分量だけ水を減らす。

水

小麦粉に加えて練ることによって、グルテンを生成します。

●次のときは冷水（約5℃：氷水くらいの温度）を使う。
- ・早焼き食パン
- ・フランスパン
- ・ライ麦パン
- ・全粒粉パン
- ・メロンパン
- ・デニッシュ風食パン
- ・室温が25℃以上のとき

●アルカリ性の水は適していません。

糖分
（砂糖、黒砂糖、はちみつ）

パン用酵母の栄養となり、発酵熟成を促します。また、風味や香り、表皮の焼き色をよくします。

●粒の大きいものは、細かい粒になるようにつぶす。

- ●分量を増やすと、焼き色はやや濃くなり、減らすとやや薄くなる。
- ●低カロリー甘味料は使えません。

塩

味付のほか、歯ごたえのあるパンにします。
また、雑菌の繁殖を防ぎます。

卵

味・香り・色つやをよくします。
グルテンを強くする役目もあります。

パン用酵母

パン用酵母は糖分を栄養として活動し、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。

パンの組織　　発生した炭酸ガスを包み込んで膨れる

- ●酵母は生きています。
新鮮さによって膨らみ方にも差が出るので、賞味期限内のものを使い、必ず密封して冷蔵庫で保存してください。
- ●ドライイーストは、湿気を吸うと急激に膨らませる力が低下します。

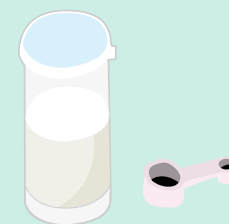
ドライイースト

ふんわり食感のパンづくりには、通常、予備発酵のいらないドライイーストを使います。

※生イーストやベーキングパウダーは使えません。

●日清製粉「スーパーカメリヤ」をおすすめします。
（分包またはスティックタイプが保存に便利）

天然酵母パン種（元種）

独特のもっちり食感の天然酵母パンづくりには、天然食物（果物・野菜類など）から培養された酵母を使います。
パン種は「生種」(P.57)で発酵させ、生種にしてから使います。

●発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。（50g×5袋入り）
➡申し込み先：富澤商店（042）776－6488

ベーキングパウダー

蒸しパンやケーキをつくるときに使います。
※食パンやソフト食パンなどに入れても膨らみません。

米粉
（グルテン入り／なし）

米粉はパンを膨らませるために必要なたんぱく質を含んでいないため、そのまま使用しても、米粉だけではパンをつくることができません。
コースによって粉を使い分ける必要があります。

［米粉パン／小麦入り］をつくりたいときは

●グリコ栄養食品「米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）」または「福盛シトギミックス20A」をお使いください。
➡申し込み先：グリコ栄養食品
http://www.glico.co.jp/eishoku
•商品・購入に関するお問い合わせは
（0120）301－447

●「パン用米粉」（小麦から取り出したグルテンを添加した米粉）です。

［米粉パン／小麦なし］をつくりたいときは

●グリコ栄養食品「米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」または「福盛シトギ2号」をお使いください。
➡申し込み先：グリコ栄養食品
http://www.glico.co.jp/eishoku
•商品・購入に関するお問い合わせは
（0120）301－447

●グルテンが入っていない粒子の細かい米粉です。

※パン用米粉には、小麦成分（グルテン）が含まれるため、小麦アレルギーの方は食べることができません。
※必ず材料やお手入れ方法に注意し、医師と相談のうえお使いください。

※グルテンとは･･･
小麦粉に水を加えて練ることによって、小麦粉の中のたんぱく質が結合したもの。
グルテンは、パン用酵母の活動によって発生する炭酸ガスを包み込んで膨れ、パンの組織をつくります。

パンの基本材料（続き）

付属のスプーンすりきり１杯当りの重さの目安

	大スプーン	小スプーン
砂糖	約8.5ｇ	約3ｇ
スキムミルク	約6ｇ	約2ｇ
塩	―	約5ｇ
ドライイースト	―	約2.8ｇ
元種	約10ｇ	―
生種	約12.5ｇ	―

材料の配合や種類を変えたいときは…

次の量を目安に、お好みに合わせて変えられます。

材料	増やしたい	減らしたい
バター	約2.5倍まで	約½まで
砂糖	約2倍まで	約½まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい
塩	―	入れなくてもよい（天然酵母パン、米粉パン（小麦入り）は約½まで）

●砂糖を増やすと、焼き色は濃くなります。減らすと淡くなり、高さも低くなります。

●塩を入れないと歯ごたえに欠けたパンになります。天然酵母は酵素活性が強く、塩には酵素活性を抑える働きがあります。塩がないと酵素が働き、グルテンを切るためパンがうまくできません。

●バターの代わりにマーガリン、砂糖の代わりにはちみつ、スキムミルクの代わりに牛乳なども使えます。(P.12)
・はちみつは25gまでにする
・スキムミルク大１は牛乳70mL相当です

卵や牛乳を入れたいときは…

卵や牛乳の量だけ、水を減らします。
・卵（１個まで）
・牛乳（水量の半分まで）

●計量カップに卵などを入れてから水を加えてはかる。

●予約は使わない。
（夏場に腐敗するおそれ）

すべての基本材料とドライイーストが１回分ずつパックになった

パンミックス

・「食パン」
（食パン、早焼きパン、白パン、デニッシュ風食パンに）
・「食パンスイート」
（食パン、早焼きパン、デニッシュ風食パンに）
・「ソフト食パン」
（ソフト、白パン、デニッシュ風食パンに）
・「フランスパン」
（フランスパンに）

パンケースに
①パンミックスを入れる
②袋に記載されている量の水を入れる

イースト容器に
③ドライイーストを入れる

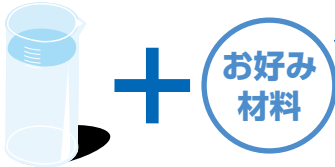
●販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
（詳しくは裏表紙）

アレンジ具材について

アレンジの材料や分量の目安を、基本の食パン（P.16）を基にご紹介します。

基本材料の他に、お好みの食材を加えてアレンジパンをつくることもできます。

基本の材料に

お好みの材料を加えて…

野菜・チーズ

：小麦粉の重さの約15～20%（目安：50g）
例）・にんじん→すりおろす
・かぼちゃ→ゆでて、つぶし、冷ます
・ほうれんそう→ゆでて、みじん切り、冷ます

米粉などの穀類

：小麦粉の重さの約10～20%（目安：30g）
例）・米粉・オートミール
・白玉粉・ライ麦・全粒粉
・きな粉・ごま

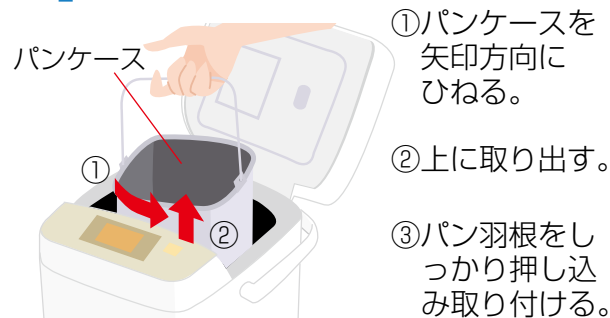
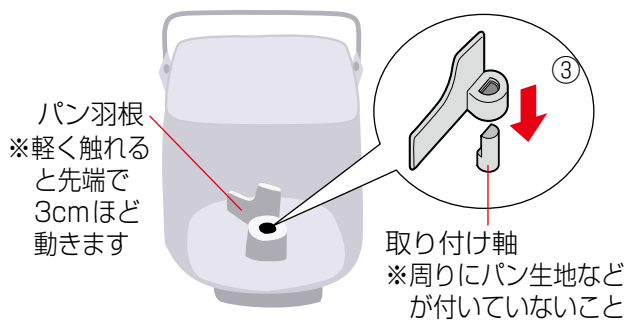
果汁

：水の分量まで
例）・オレンジ・りんご
・トマトなどの100%果汁
→冷蔵庫でよく冷やしておく

	野菜・チーズ	米粉などの穀類	果汁
小麦粉の量を…	（そのまま変えない）	穀類の重さ分だけ減らす 例）ライ麦 30g（250gの12%） 小麦粉 220g	（そのまま変えない）
水の量を…	野菜の重さ分の80%だけ減らす （チーズの時はそのまま変えない） 例）ゆでたかぼちゃ 50g 水 140mL （180mL－50gの80%）	（そのまま変えない）	果汁の量だけ減らす 例）オレンジ果汁 100mL 水 80mL （180mL－100mL）

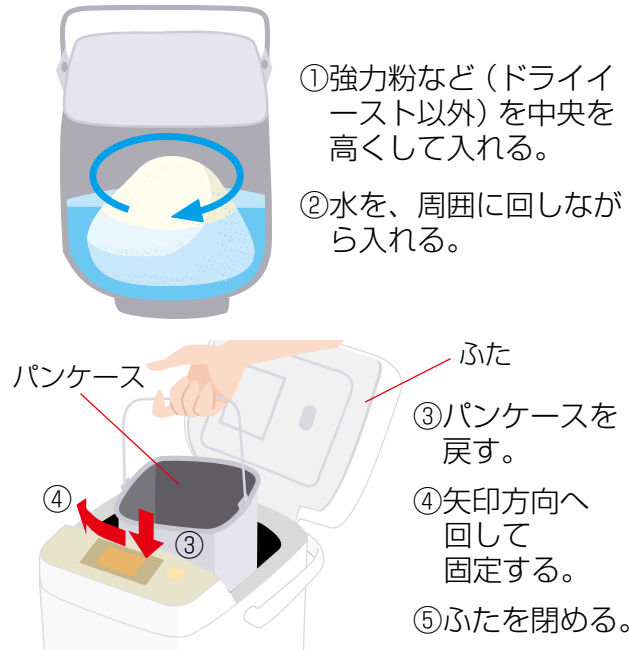
●予約は使わない（野菜・チーズ）
●予約は使わない（果汁）

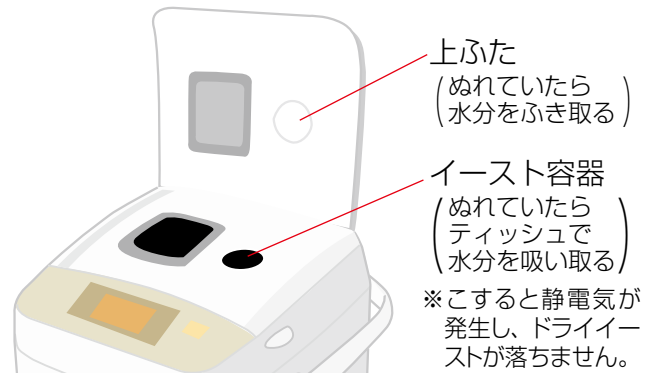
基本の食パンを焼いてみよう

1 パンケースを取り出して パン羽根をセット

①パンケースを矢印方向にひねる。
②上に取り出す。
③パン羽根をしっかり押し込み取り付ける。

「食パン」	181kcal(6枚切1枚分)
強力粉	250g
バター	10g
砂糖	大2(17g)
スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
水※	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

●ソフト食パンなどの基本配合 ➡P.21

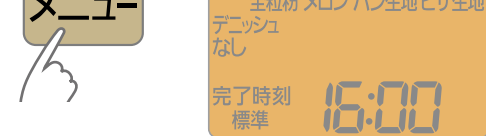
2 パンケースに、ドライイースト以外の 強力粉や水などを入れる

①強力粉など（ドライイースト以外）を中央を高くして入れる。
②水を、周囲に回しながら入れる。

③パンケースを戻す。
④矢印方向へ回して固定する。
⑤ふたを閉める。

3 イースト容器に ドライイーストを入れる

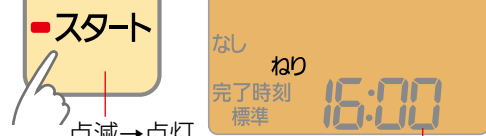
※こすると静電気が発生し、ドライイーストが落ちません。

4 「ドライイースト」を選ぶ

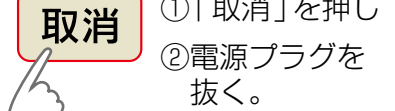
ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

5 「食パン」を選ぶ

■他の食パンの種類を選ぶとき ➡ メニュー (P.21)
■レーズンなどの具を入れるとき ➡ レーズン (P.18)
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.20)
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

6 スタートする

●出来上がり時刻の目安。

●ドライイーストを入れたあとは、ふたを開けないでください。ドライイーストがこぼれ出ます。
ただし、レーズンなどの具を手で入れるときは、ドライイーストの投入が終わっているため、ふたを開けることはできます。

7 焼き上がったら(ピッピッ音) 電源を切る

①「取消」を押し
②電源プラグを抜く。

8 ふきんなどを敷いた台の上にパンケースを取り出し、冷ます(2分程度)

※パンケースの置き場所に注意する。（パンケースが熱くなっています）
※時間がたつとパンがしぼんで腰折れします。

9 パンを取り出し、粗熱をとる

取っ手根元を持ち、強く数回振る
※ナイフ、フォーク、はしは使わない。（フッ素樹脂を傷めます）

●取り出したあと、パンケース内にパン羽根があるか確認してください。ないときは、パンの中（底部分）に入っているため、取り出してください。

（そのままパンを切ると、パン羽根に傷が付きます）

便利な機能

お好みの具入りパンをつくる「レーズン」

レーズンやくるみなど、お好みの具をセットして自動で投入できます。
バナナやチョコレートなどの自動で投入できないもの（P.19）は、ピッピッと鳴ったら、ご自分で入れてください。
各メニュー配合をお守りください。守らないと**具材がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げて、においや煙が出ることがあります。**

自動で投入する（ベーカリーにおまかせ）

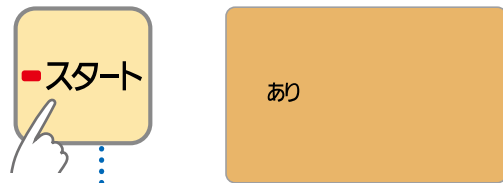
準備　レーズン・ナッツ容器にお好みの具を入れておく。

容器に入れる量は、合わせて 60g まで

レーズン・ナッツ容器

①「レーズン」を押して「あり」を選ぶ（「あり」を点滅させる）

②スタートする

あり

（具が自動で投入される）

●レーズン・ナッツ容器に少量の材料がくっついて残ることがあります。

●砂糖でコーティングされたフルーツなどは、夏場や予約を使ったときに、砂糖が溶けて投入されないことがあります。

自動投入できる材料　乾燥しているもの、溶けにくいもの

ドライフルーツ（60 g まで）　レーズン・プルーン　オレンジピールなど

➡ 5mm 角以下に刻む

ナッツ類（40 g まで）　カシューナッツ、くるみなど

➡ 5mm 角以下に砕く

グリーンピース※（30 g まで）

➡ 水分をよくふき取る

オリーブ※（20 g まで）

➡ 種をとり、¼に刻み、水分をよくふき取る

ベーコン※（50 g まで）

➡ 10mm 幅に刻む

サラミ※（50 g まで）

➡ 5mm 角以下に刻む

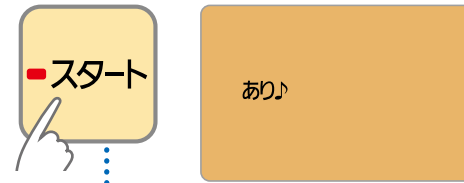
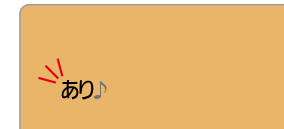
※予約してつくるときは、使わないでください。（特に夏場などは腐敗の原因となります）

●レーズンなどの具を入れるとき

■自動で投入できないものは手で投入してください

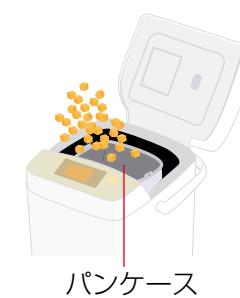
ブザー（♪）を鳴らして、手で投入する

①「レーズン」を押して「あり♪」を選ぶ（「あり♪」を点滅させる）

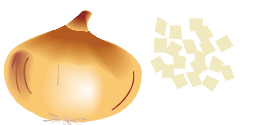
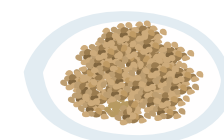
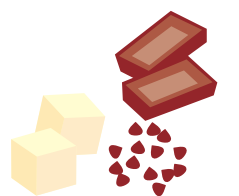
②スタートする

③ピッピッと鳴ったらふたを開ける

④パンケースに具を入れ、ふたを閉める　3 分以内に

3 分後（③で、ピッピッと鳴ってから）

ブザーが鳴り、自動的に再スタート

●レーズン・ナッツ容器は開いたままになります。

パンケース

自動投入できない材料（容器にくっ付き、投入されにくいもの）　水け・粘りけがあるもの、溶けやすいもの

アルコール漬けフルーツ
たまねぎなど刻んだ野菜

チーズ、
チョコレート など

※ごまなど小さい材料は、最初からパンケースに入れる。
（小麦粉の重さの約 20% まで）

●材料を多く入れるほど、パンの膨らみが悪くなります。

■具入りパンをつくるとき、具を入れるタイミングは…

ピッピッ音が鳴る時間は、メニューや室温により変わります。

「ドライイースト」コース

・食パン	：約 50 分～1 時間 30 分後
・食パン早焼き	：約 30 分後
・ソフト	：約 2 時間 30 分～3 時間後
・フランス	：約 30 分～1 時間 10 分後
・ライ麦	：約 1 時間 25 分～2 時間 45 分後
・全粒粉	：約 1 時間 25 分～2 時間 45 分後
・メロン	：約 35 分後
・パン生地	：約 15～30 分後

「天然酵母」コース

・食パン	：約 3 時間 20～30 分後
・パン生地	：約 3 時間 20～30 分後

「米粉」コース

・小麦入り	：約 40～50 分後
・小麦なし	：約 30～40 分後

こんな材料に気を付けて！

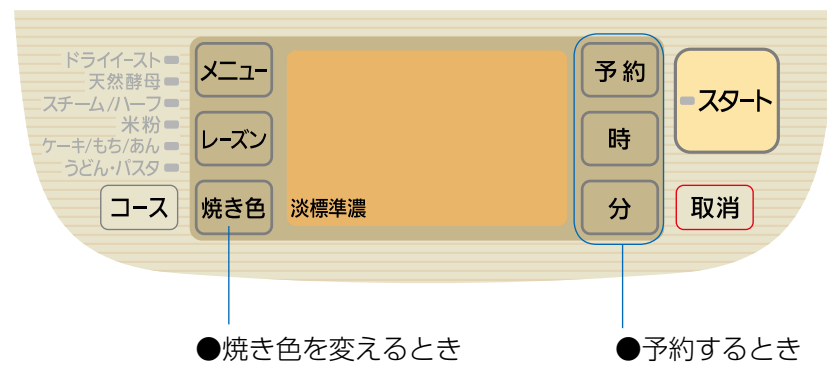
●かたかったり大きな材料を入れると、パンケースなどのフッ素樹脂被膜がはがれることがあります。取り扱いにご注意ください。

※フッ素樹脂被膜のはがれは、人体への影響など問題はありません。

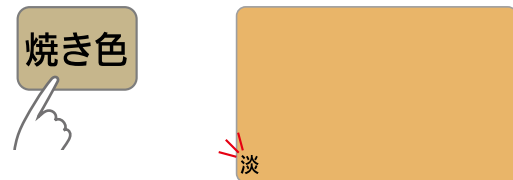
・シリアル
・フルーツグラノーラ
・コーティングされたナッツ類
・メープルシュガークランチ
・パールシュガー
・あられ糖　など

●たんぱく質分解酵素の働きが強い種類の生の果物を投入すると膨らみません。

・メロン
・キウィ
・いちじく
・マンゴー
・パイナップル
・パパイヤ　など

便利な機能

お好みの焼き色に調整する「焼き色」

焼き色を「淡」・「標準」・「濃」の３通りに設定できます。

①「焼き色」を押して お好みの焼き色を選ぶ

●「焼き色」が設定できるコース ➡ （P.11）

指定した時刻に焼き上げる「予約」

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。（現在時刻が合っているか確認してください）

①「予約」を押す

② 焼き上がり時刻に合わせる

（早送りは長押し）

③ スタートする（予約完了）

●「レーズン」や「焼き色」機能を使うときは

①「レーズン」「焼き色」を設定
②「予約」を設定

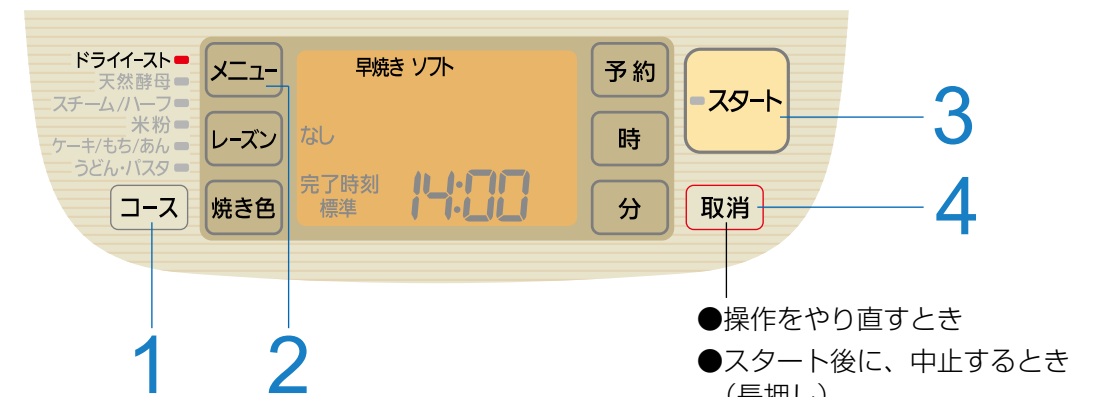
●予約できる時刻の目安

「ドライイースト」コース
・食パン　：４時間10分〜13時間後
・ソフト　：５時間10分〜13時間後
・フランス：５時間10分〜13時間後
・ライ麦　：５時間10分〜13時間後
・全粒粉　：５時間10分〜13時間後

「天然酵母」コース
・食パン　：７時間10分〜10時間後

「米粉」コース
・小麦入り：２時間40分〜13時間後
・小麦なし：２時間５分〜13時間後

※予約できない時刻には合わせられません。

食パンを焼く 早焼き ソフト

準備 （P.16）
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などを入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

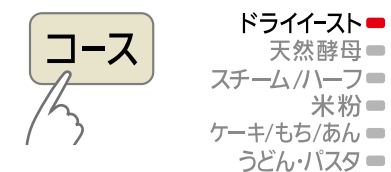
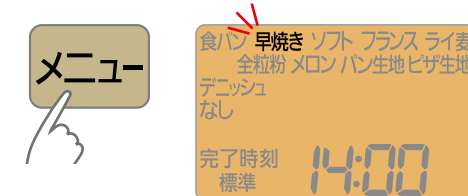
「早焼き食パン」	200kcal（6枚切1枚分）
強力粉	**280g**
バター	10g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
冷水（5℃）※	200mL
ドライイースト	**小1½（4.2g）**

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

「ソフト食パン」	187kcal（6枚切1枚分）
強力粉	250g
バター	15g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
水※	180mL
ドライイースト	小1（2.8g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10mL減らして使う。

1 「ドライイースト」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

2 「早焼き」または「ソフト」を選ぶ

※「早焼き」を選んだとき

■レーズンなどの具を入れるとき ➡ レーズン （P.18）

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.20）

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 取り出す

食パンを焼く フランス

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などを入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

フランスパンは、他のメニューに比べて取り出しにくいことがあります。下記手順4に従って取り出してください。

材料

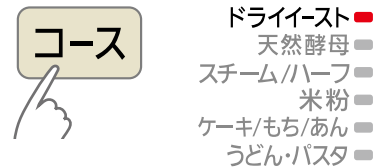
「フランスパン」 153kcal（6枚切1枚分）

材料	分量
強力粉	225g
薄力粉	25g
塩	小1（5g）
冷水（5℃）※	190mL
ドライイースト	小½（1.4g）

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

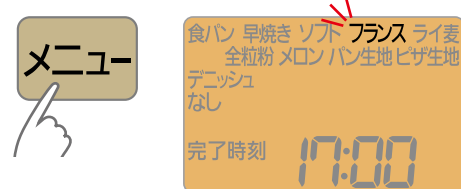
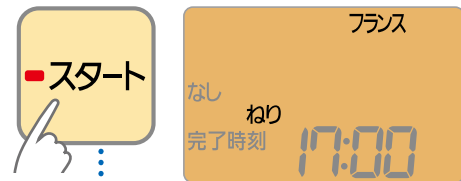
●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

1 「ドライイースト」を選ぶ

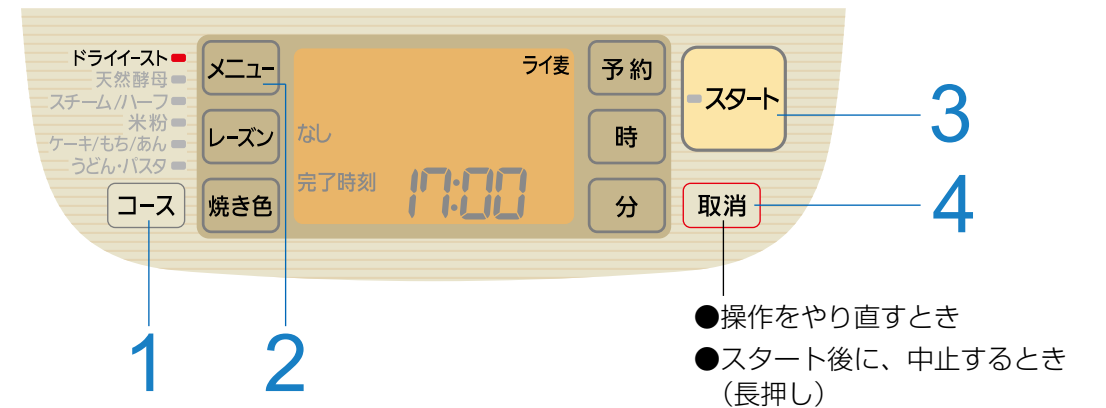
ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

2 「フランス」を選ぶ

■レーズンなどの具を入れるとき ➡ (P.18)

3 スタートする

ベーカリー工程の流れは P.11

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 取り出す

■フランスパンを取り出すには…
下にタオルなどを敷き、手を台に当てるように強めにトントンと下に動かす。（右図参照）

ライ麦

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などを入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

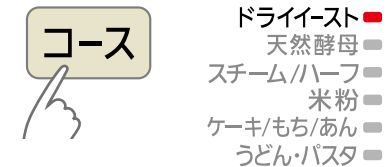
「ライ麦パン」（ライ麦粉50%） 176kcal（6枚切1枚分）

材料	分量
強力粉	125g
ライ麦粉※1	125g
バター	5g
砂糖	大2（17g）
塩	小1（5g）
プレーンヨーグルト（無糖）	85g
冷水（5℃）※2	80mL
ドライイースト	小½（1.4g）

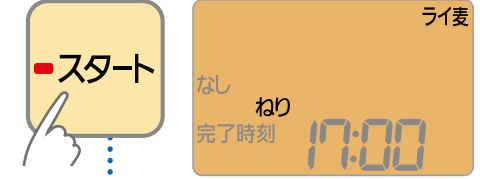
※1 粉状の粒度の細かいものがおすすめです。
※2 具材を入れるときは、10mL増やして使う。

●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。
●室温が25℃以上のときは、予約は10時間以内をおすすめします。（酸味が強く、出来栄えが悪くなります）

1 「ドライイースト」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

2 「ライ麦」を選ぶ

■レーズンなどの具を入れるとき ➡ (P.18)

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 取り出す

■粉量に対するライ麦粉の割合は21～50%で。
➡20%以下は「食パン」で焼いてください。
※ライ麦の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。

■ライ麦粉は
粒度が粗くなるほど、パンの高さが低くなります。
※ライ麦の種類により、パンの出来栄えや膨らみに差が出ます。

食パンを焼く 全粒粉

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備（P.16）
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などを入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「全粒粉パン」（全粒粉50%） 173kcal（6枚切1枚分）

材料	分量
全粒粉（パン用）※1	125g
強力粉	125g
バター	10g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
冷水（5℃）※2	200mL
ドライイースト	小1（2.8g）

※1 お菓子用（薄力粉タイプ）や小麦以外の全粒粉では焼けません。
※2 室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

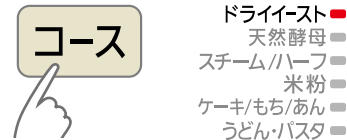
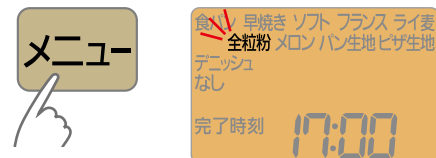
日清製粉「ナチュラート 毎日使いたいおいしい小麦全粒粉」を使うときは分量に注意！

バター ………… 15g
ドライイースト… 小¾（2.1g）
冷水（5℃）※ … 210mL（予約するときは200mL）に変更
※ 室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

1 「ドライイースト」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

2 「全粒粉」を選ぶ

■レーズンなどの具を入れるとき ➡ レーズン （P.18）

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 取り出す

■粉量に対する全粒粉の割合は
30～100%で。（グラハム粉は30～40%　日清製粉「ナチュラート 毎日使いたいおいしい全粒粉」は30～50%）
➡ 30%未満は「食パン」で焼いてください。
※全粒粉の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。

■グラハム粉（粗びき粉）を使うときは
➡ ①水を20mL減らし、一晩冷蔵庫内で分量の水につけておく。（吸水させるため）
②つけた水ごとパンケースに入れる。
③室温が25℃以下のときは、パンケースに入れる前に水を10mL追加する。
※全粒粉の種類により、パンの出来栄えや膨らみに差がでます。

デニッシュ

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備（P.16）
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイーストと後入れ用バター以外の）小麦粉・水などを入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「デニッシュ風食パン」 357kcal（6枚切1枚分）

材料	分量
強力粉	230g
薄力粉	50g
バター	15g
砂糖	大3（25.5g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
卵（溶く）	M寸½個（25g）
冷水（5℃）	160mL
ドライイースト	小1（2.8g）
後入れ用バター	110g

（無塩バターがおすすめ）

■後入れ用バターは前日に準備！
①バター（後入れ用）を1cm角に切る。
②くっつかないように離してラップで包むか、密閉容器に入れる。
③1晩（10時間）以上、冷凍する。

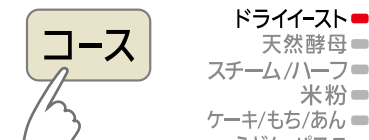
■手順4で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順4で10分経過したときは
バターを入れていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。
（それ以降にバターを入れても混ざらず、デニッシュ風にはなりません）

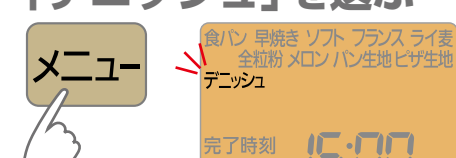
■レーズンなどの具を入れるときは
後入れ用バターと同時に入れます。

■食パンミックス・ソフト食パンミックス（P.14）も使えます！
材料のうち、卵、冷水、ドライイースト、後入れ用バターの分量は上記に従ってください。

1 「ドライイースト」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

2 「デニッシュ」を選ぶ

3 スタートする

（約25分後）

4 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて、後入れ用バターをほぐして入れる

10分以内に

●「取消」を押さない

5 ふたを閉めて 再度、スタートする

6 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 取り出す

食パンを焼く 全粒粉 デニッシュ

食パンを焼く 米粉：小麦入り

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②（ドライイースト以外の）米粉・水などを入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料 必ず「福盛シトギミックス20A」または専用のミックス粉をお使いください。(P.13)

「米粉パン」(小麦入り)	192kcal（6枚切1枚分）
米粉（福盛シトギミックス20A）	250g
バター	20g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
水※	190mL
ドライイースト	小1½（4.2g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

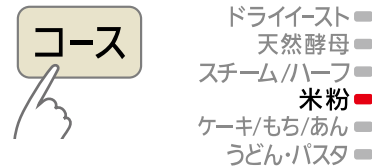
＜ミックス粉を使うとき＞	192kcal（6枚切1枚分）
米粉パン用ミックス粉(グルテン入り)	300g
水※	200mL
ドライイースト	小1½（4.2g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

●室温が25℃以上の場合は、予約を使うと出来栄えが悪くなります。(P.73)

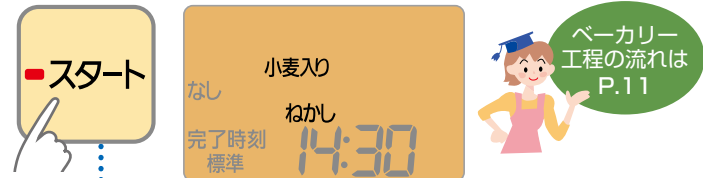
●室温が30℃以上の場合は、必ず粉などの材料を冷蔵庫で冷やしてください。

■粉量に対する米粉の割合は
21～100%で。
➡20%以下は「食パン」で焼いてください。

1 「米粉」を選ぶ

2 「小麦入り」を選ぶ

■レーズンなどの具を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.20)

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して取り出す

米粉：小麦なし

準備 ①もち粉と水あめの糊をつくる。（ミックス粉を使うときは必要なし）
②パン羽根をセットしたパンケースに、もち粉と水あめの糊（ミックス粉を使うときは水）を入れる。
③米粉・砂糖・塩を入れる。
④粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れる。
（ミックス粉を使うときはショートニングを入れる。くぼみはつくらなくてよい。）
⑤パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料 必ず「福盛シトギ2号」または専用のミックス粉をお使いください。(P.13)

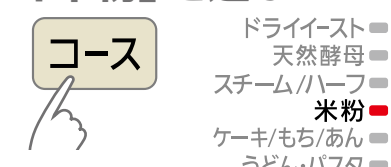
「米粉パン」(小麦なし)	227kcal（6枚切1枚分）
もち粉と水あめの糊＊	270g
米粉（福盛シトギ2号）	300g
砂糖	大1（8.5g）
塩	小1（5g）
オリーブ油	小さじ2（8g）
ドライイースト	小1½（4.2g）

＊もち粉と水あめの糊のつくりかた
- もち粉 ……… 小さじ½
- 水あめ ……… 45g
- 水 ……… 小さじ1＋220mL

①深さのある耐熱容器にもち粉小さじ½を入れ、水小さじ1で溶く。
②電子レンジ（600Wで30～40秒）で加熱する。（ぷくぷくと膨らむまで）
③取り出し、約1分かき混ぜ、水あめ45gを加えてよく混ぜる。
④水を220mL追加し、さらにかき混ぜる。（全量で270gにする）
●加熱時間は電子レンジの種類により調整してください。
●もち粉を加熱し、とろみをつけ、水あめをいっしょにかくはんすることでパンが膨らみ、もっちりした食感になります。

＜ミックス粉を使うとき＞	227kcal（6枚切1枚分）
水※	290mL
米粉パン用ミックス粉(グルテンフリー)	300g
砂糖	大2（17g）
塩	小1（5g）
ショートニング	30g
ドライイースト	小1½（4.2g）

※最初に入れる。

1 「米粉」を選ぶ

2 「小麦なし」を選ぶ

■レーズンなどの具を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して取り出す

●必ず左記材料と分量をお守りください。
・油の種類を変えるとうまくできません
・スキムミルクや乳製品を入れると、うまくできません
●レーズンなどの具を入れる場合、材料によってはパンの膨らみが悪くなったり、パン生地への混ざりが悪くなることがあります。
●生地はドロッとしてやわらかくなりますが、問題ありません。

（福盛シトギ2号使用）（ミックス粉使用）
※天面が白く平らに焼き上がります

食パンを焼く ドライイーストコースで… **アレンジ食パン**

●エネルギー目安表示　６枚切１枚分

「ごはんパン」…「食パン」を使って　189kcal（ごはん150gのとき）

材料	分量
強力粉	200g
バター	8g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
冷めたごはん（白米） ●玄米やサフランライスでもよい	100～150g
水※	150mL
ドライイースト	小¾（2.1g）

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。（5℃の冷水）

「米粉配合食パン」…「食パン」を使って　181kcal

材料	分量
強力粉	200g
米粉（市販の上新粉でもよい）	50g
バター	10g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
水※	180mL
ドライイースト	小1（2.8g）

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。（5℃の冷水）

「果汁パン」…「早焼き」を使って　220kcal

材料	分量
強力粉	250g
バター	25g
砂糖	大1（8.5g）
スキムミルク	大2（12g）
塩	小¾（3.8g）
卵（溶く）	M寸1個（50g）
トマト100%果汁（冷蔵庫で冷やす）※	130mL
ドライイースト	小1¾（4.9g）
＊ミックスベジタブル （ゆでて水けを切り、室温まで冷ます）	70g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

＊「レーズン」機能を使う。（P.18）

「オリーブパン」…「食パン」・「ソフト」を使って　185kcal

材料	分量
強力粉	250g
バター	10g（ソフト食パンは15g）
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
ハーブ（乾燥）	少々
水※	180mL
ドライイースト	小1（2.8g）
＊オリーブ	20g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。（5℃の冷水）

＊「レーズン」機能を使う。（P.18）

「パネトーネ」…「早焼き」を使って　234kcal

材料	分量
強力粉	250g
バター	25g
砂糖	大1（8.5g）
スキムミルク	大2（12g）
塩	小1（5g）
卵（溶く）	M寸1個（50g）
冷水（5℃）※	130mL
ドライイースト	小1¾（4.9g）
＊お好みのドライフルーツ	60g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。（5℃の冷水）

＊「レーズン」機能を使う。（P.18）

「ひまわりの種＆ハニーパン」…「食パン」・「ソフト」を使って　218kcal

材料	分量
強力粉	250g
バター	15g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
はちみつ	大さじ1（21g）
水※	180mL
ドライイースト	小1（2.8g）
＊ひまわりの種	20g

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。（5℃の冷水）

＊「レーズン」機能を使う。（P.18）

「オニオン＆ベーコンパン」…「食パン」を使って　224kcal

材料	分量
基本配合（食パン）※	
＊たまねぎ（みじん切り）	50g
＊ベーコン（1cm幅）	60g

※10mL水の量を減らす。
（室温25℃以上のときは、5℃の冷水を使う）

＊「レーズン」機能を使う。（P.18）➡手で入れる（P.19）

「ブルーベリーパン」…「食パン」・「ソフト」を使って　211kcal

材料	分量
基本配合（食パンまたはソフト食パン）	
＊ブルーベリー（乾燥）	60g

＊「レーズン」機能を使う。（P.18）

「さつまいもとごまのデニッシュ」…「デニッシュ」を使って　378kcal

材料	分量
基本配合（デニッシュ風食パン）	
＊さつまいも（1cmの角切り）	50g
＊黒ごま	大さじ1（10g）

＊「後入れバター」を加えるときに入れる。（P.25）

●エネルギー目安表示　６枚切１枚分

tsuji 辻調グループ校

1960年の創立以来つねに料理をひとつの文化としてとらえ、広く発信してきた、大阪あべの辻調理師専門学校をはじめとする辻調グループ校

〒545-0053　大阪市阿倍野区松崎町３

www.tsujicho.com

「ビアブロート」…「フランス」を使って　169kcal

材料	分量
強力粉	200g
ライ麦粉	50g
塩	小1（5g）
黒糖（粉末）	大1（8.5g）
＊クミンシード（なくてもよい）	小さじ1
ノンアルコールビール（5℃）※	190mL
ドライイースト	小½（1.4g）

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。
ボウルなどに入れて混ぜ、炭酸を軽く抜く。

＊最初からパンケースに入れる。

「セサミブレッド」…「フランス」を使って　176kcal

材料	分量
強力粉	225g
薄力粉	25g
白ごま（ペースト）	15g
塩	小1（5g）
＊白ごま	大さじ1（9g）
冷水（5℃）※	190mL
ドライイースト	小½（1.4g）

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

＊最初からパンケースに入れる。

赤パプリカ・オリーブ入り

「イタリア風パン」…「フランス」を使って　195kcal

材料	分量
強力粉	225g
薄力粉	25g
塩	小1（5g）
エクストラバージンオリーブ油	大さじ2（24g）
冷水（5℃）※	170mL
ドライイースト	小½（1.4g）

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

お好みで、5mm角に刻んだ赤パプリカ（またはドライトマト）20gとオリーブ20g（またはドライバジル小さじ1）を入れてもよい
→「レーズン」機能を使う。（P.18）

「くるみ・レーズン入りライ麦パン」…「ライ麦」を使って　216kcal

材料	分量
強力粉	150g
ライ麦粉	100g
バター	5g
塩	小1（5g）
はちみつ	25g
プレーンヨーグルト（無糖）	85g
冷水（5℃）	90mL
ドライイースト	小¾（2.1g）
＊レーズン	30g
＊くるみ	20g

＊「レーズン」機能を使う。（P.18）

食パンを焼く

ドライイーストコースで… **アレンジ食パン**

パン・ド・カンパーニュ

tsuji

材料 150kcal（6枚切1枚分）

ポーリッシュ種（発酵種）	
水（約25℃）	100mL
ドライイースト	小¼（0.7g）
強力粉	100g
A 強力粉	100g
A 全粒粉	50g
A 塩	小1（5g）
A 冷水（5℃）※	90mL
ドライイースト	小½（1.4g）

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

ポーリッシュ種（発酵種）を使わないとき	
強力粉	200g
全粒粉	50g
塩	小1（5g）
冷水（5℃）※	190mL
ドライイースト	小½（1.4g）

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

● ポーリッシュ種（発酵種）をつくる

①ボウルに水とドライイーストを入れ、泡立て器でかき混ぜて溶かす。

②①に強力粉を加え、ゴムべらなどで、粉けがなくなるまで混ぜ合わせ、均一な状態にする。（ポーリッシュ種の出来上がり温度が約20～30℃になるようにする）

③ボウルごとラップまたはビニール袋で包み、室温で60分置いてから、冷蔵庫で8～18時間置いておく。

● 「フランス」を選んで焼く

④パンケースにパン羽根をセットし、Aとポーリッシュ種を入れ、本体にセットする。

⑤イースト容器にドライイーストを入れ、「フランス」を選び スタート を押す。

● 取り出す

⑥P.22　手順4の要領で取り出す。

少し手間がかかりますが、ポーリッシュ種を使うと本格的なパン・ド・カンパーニュになります。
ポーリッシュ種を使うときは、予約は使わないでください。
簡単につくりたいときは、ポーリッシュ種を使わないときの配合で！パン羽根をセットしたパンケースにドライイースト以外の材料を入れ、イースト容器にドライイーストを入れます。「フランス」を選んで「スタート」を押してください。

ヴァイツェンミッシュブロート

tsuji

材料 157kcal（6枚切1枚分）

ポーリッシュ種（発酵種）	
＊パン・ド・カンパーニュと同じ	
A 強力粉	75g
A ライ麦粉	75g
A 塩	小1（5g）
A プレーンヨーグルト（無糖）	50g
A 冷水（5℃）※	40mL
ドライイースト	小¾（2.1g）

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

ポーリッシュ種（発酵種）を使わないとき	
強力粉	175g
ライ麦粉	75g
塩	小1（5g）
プレーンヨーグルト（無糖）	50g
冷水（5℃）※	130mL
ドライイースト	小1（2.8g）

※室温25℃以上のときは、10mL減らして使う。

● ポーリッシュ種（発酵種）をつくる

パン・ド・カンパーニュ①～③の手順でつくる

● 「ライ麦」を選んで焼く

④パンケースにパン羽根をセットし、Aとポーリッシュ種を入れ、本体にセットする。

⑤イースト容器にドライイーストを入れ、「ライ麦」を選び スタート を押す。

ポーリッシュ種を使うときは、予約は使わないでください。
簡単につくりたいときは、ポーリッシュ種を使わないときの配合で！パン羽根をセットしたパンケースにドライイースト以外の材料を入れ、イースト容器にドライイーストを入れます。「ライ麦」を選んで「スタート」を押してください。

米粉コースで… **アレンジ食パン**

●エネルギー目安表示
6枚切1枚分

浅田先生からのアドバイス
モチモチとした食感が特徴の米粉でつくる食パンは、和食材との相性が抜群！
オリジナルの具材でいろいろなアレンジを楽しんでください。

tsuji

「桜えび入り米粉パン」 194kcal
…「米粉：小麦入り」を使って

米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）	300g
＊干し桜えび（空いりする）	大さじ2（5g）
水※	200mL
ドライイースト	小1½（4.2g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）

「黒ごま入り米粉パン」 200kcal
…「米粉：小麦入り」を使って

米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）	300g
＊黒ごま	大さじ1（9g）
水※	200mL
ドライイースト	小1½（4.2g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）

「ジャコわかめ米粉パン」 199kcal
…「米粉：小麦入り」を使って

米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）	300g
＊ちりめんじゃこ（空いりする）	20g
＊乾燥カットわかめ（水で戻して絞る）	4g（乾燥量）
水※	200mL
ドライイースト	小1½（4.2g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）

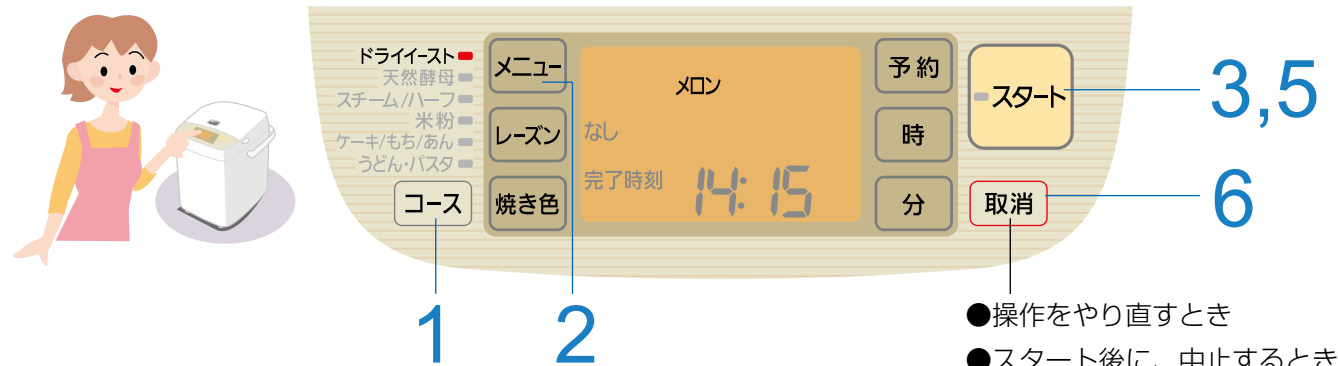
「ゆず米粉パン」 201kcal
…「米粉：小麦入り」を使って

米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）	300g
＊ゆずジャム（ゆず茶用）	30g
水※	190mL
ドライイースト	小1½（4.2g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

＊最初からパンケースに入れる。

食パンを焼く メロン

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備（P.16）
①**クッキー生地をつくり、冷蔵庫に入れる。**（P.33 ①～⑥）
②パンケースに、パン羽根をセットする。
③（ドライイースト以外の）小麦粉・水などを入れる。
④パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「メロンパン」	289kcal（6枚切1枚分）
強力粉	150g
バター	15g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小½（2.5g）
冷水（5℃）	90mL
ドライイースト	小¾（2.1g）

クッキー生地（メロンパンの皮）	
バター	50g
砂糖	40g
卵（溶く）	M寸½個（25g）
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	3g
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖（仕上げ用）	小さじ2～3

●必ず上記分量をお守りください。
多すぎると生地がパンケースからあふれ、焦げて、においや煙が出ることがあります。

■手順4で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順4で15分経過したときは
作業が終わっていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

■手順4中（15分間）アレンジを加え、バラエティパンをつくることができます。
➡ P.34

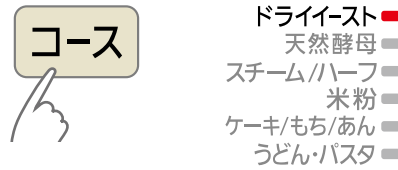
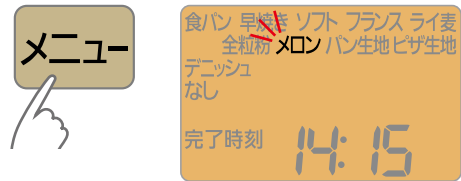
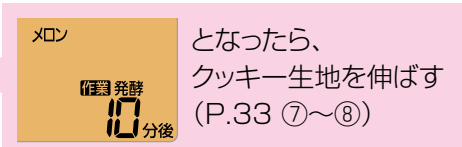
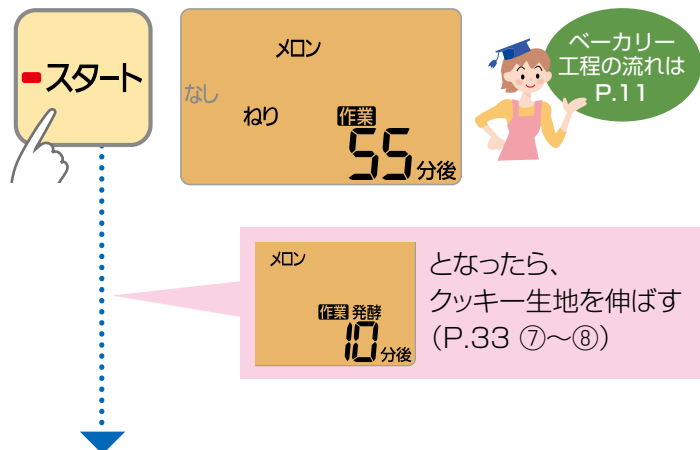
1 「ドライイースト」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

2 「メロン」を選ぶ

■レーズンなどの具を入れるとき ➡ レーズン（P.18）

3 スタートする

となったら、クッキー生地を伸ばす（P.33 ⑦～⑧）

4 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて 15分以内に
クッキー生地を載せる

①パン生地をパンケースの中央に置き直す
②卵を塗った面を下にしてクッキー生地をパン生地の上に載せる
③周囲を軽く押さえる（強く押し込まない）
④上からグラニュー糖を振りかける

●「取消」を押さない

5 ふたを閉めて
再度、スタートする

6 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して
取り出す

※勢いよく振って取り出すと、形くずれします。

クッキー生地のつくりかた

生地をつくる

①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。

②室温に戻したバターを木べらなどでクリーム状にかくはんする。

③砂糖を少しずつ（2～3回に分けて）加え、白っぽくなめらかになるまで、都度かくはんする。

④卵を3～4回に分けて少しずつ加え、都度かくはんする。最後にバニラエッセンスを加える。
※卵は小さじ½残しておく

⑤①を加え、粉っぽさがなくなるまで、さっくりと切るように混ぜる。

⑥生地がまとまったら、なめらかな状態の円盤状に形づくり、ラップで包んで冷蔵庫で20分以上ねかせる。

伸ばす

⑦めん棒で直径14～15cmの円形状に伸ばす。
※生地をラップで挟んで伸ばすと、扱いが簡単。

⑧生地の片面に、残しておいた卵小さじ½を塗る。

メロンパンをつくるコツ！

●クッキー生地に格子模様をつけても良いでしょう。
竹ぐしなどで深さ1mm以下に浅くつける。
（深くつけるとクッキー生地がひび割れ、ずり落ちます）
●クッキー生地は、しなやかに曲げられるくらいのかたさにして載せると上手に仕上がります。

「メロン」を使って バラエティパンをつくる

シナモンロール

材料 1554kcal

A	強力粉	200g
	バター	15g
	砂糖	大3(25.5g)
	スキムミルク	大1(6g)
	塩	小¾(3.8g)
	卵(溶く)	M寸½個(25g)
	冷水(5℃)	110mL
	ドライイースト	小1¼(3.5g)
巻き込み用		
	ドライフルーツ(ラム酒づけ)	100g
	牛乳	小さじ1(5mL)
	シナモンシュガー	適量
アイシング用		
B	粉砂糖	25g
	水	小さじ½

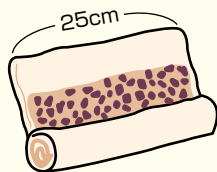
「メロン」を選んでパン生地をつくる
①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、「メロン」を選び スタート を押す。

作業は15分以内で！

生地を取り出す
③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
●取消を押さない

伸ばす
④生地を(縦)15cm×(横)25cmに伸ばす。

成形する
⑤手前¾の部分に牛乳を塗り、シナモンシュガーを振り、ドライフルーツを散らす。

⑥手前からくるくると巻く。
⑦4等分の長さに切り、パンケースに入れる。

焼く (再度 スタート を押す)

アイシングをつくる
⑧Bをボウルに入れ、60℃の湯煎にかけながら混ぜてアイシングをつくる。

仕上げ
⑨焼き上がったら、パンケースから取り出し、上からアイシングをかける。

生地がべたついて伸ばしにくいときは…
手やめん棒に強力粉をつけると伸ばしやすくなります。

バラエティパンをつくるときは…
パン生地と具材を合わせた重さは、600gまで！
※具材が多すぎると、膨らまなかったり、焼き不足になることがあります
水分の多い具材は避けて！
(煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ましておく)
※パン生地の発酵に影響します
具材は事前に準備！
※作業時間は15分間です

抹茶黒豆ロール

材料 206kcal(6枚切1枚分)

A	強力粉	200g
	バター	15g
	砂糖	大2(17g)
	スキムミルク	大1(6g)
	塩	小¾(3.8g)
	抹茶	小さじ1(2g)
	卵(溶く)	M寸½個(25g)
	冷水(5℃)	110mL
	ドライイースト	小1¼(3.5g)
巻き込み用		
	黒豆の甘煮	120g

「メロン」を選んでパン生地をつくる
①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、「メロン」を選び スタート を押す。

生地を取り出す
③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
●取消を押さない

伸ばす
④生地をパンケースの幅より小さめになるよう細長く伸ばす。

具を載せ、成形する
⑤汁気を切った黒豆をまんべんなく散らす。
⑥手前からくるくると巻く。
⑦パンケースに入れる。

焼く
(スタート を押す)

抹茶の代わりにココアパウダーを。チョコチップとスライスアーモンドを巻き込めばお子様大好きチョコアーモンドロールに。

お楽しみちぎりパン

材料 1134kcal(具材分は除く)

A	強力粉	200g
	バター	35g
	砂糖	大2(17g)
	スキムミルク	大1(6g)
	塩	小¾(3.8g)
	卵(溶く)	M寸½個(25g)
	冷水(5℃)	100mL
	ドライイースト	小1¼(3.5g)
	包み具材	12個(15g/個)

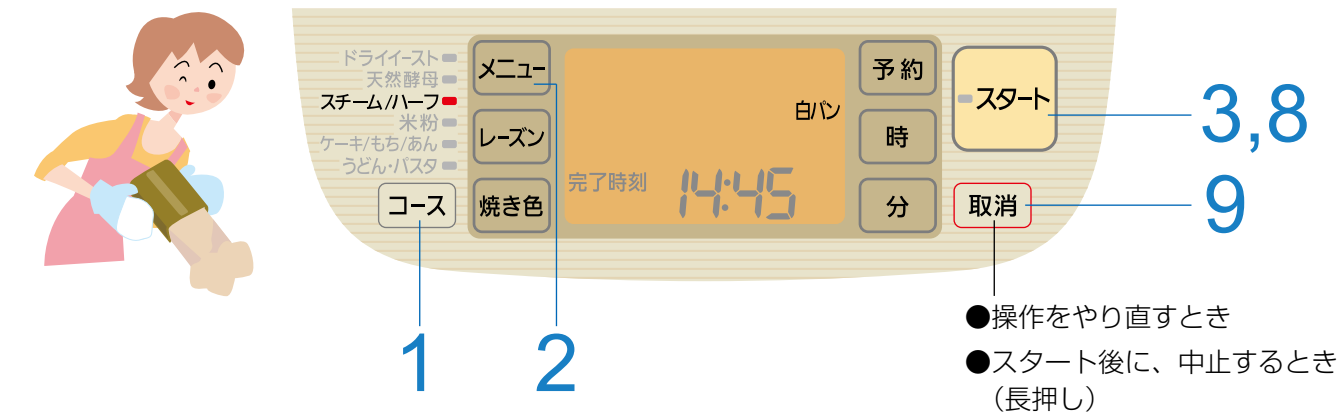
「メロン」を選んでパン生地をつくる
①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、「メロン」を選び スタート を押す。

生地を取り出す
③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
●取消を押さない

成形する
④生地を12等分する。

具を包む
⑤切り分けた生地にひとつひとつ具材を包み込む。
⑥パンケースに入れる。

焼く
(再度 スタート を押す)

具材はお好み次第
(水分は厳禁！)
カレー(煮詰めて水分を飛ばす)
ミートボール・ポテトサラダ
ウィンナー・ツナ(汁気を取る)
チーズ(サイコロ状に切る)
など

白パンをつくる

準備　①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16)　②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などを入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「白パン」（½斤相当）	121kcal（6枚切1枚分）
強力粉	150g
無塩バター	10g
砂糖	小1（3g）
塩	小½（2.5g）
水あめ	15g
牛乳	60mL
水※	50mL
ドライイースト	小½（1.4g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を5mL減らして使う。

●糖分や乳製品の多い配合にすると、焼き色が少し濃くなります。

●½斤量が最大量です。

■食パンミックス、ソフト食パンミックス（P.14）でもできます。
（袋に記載されている½量でつくってください）
※少し焼き色が付きます
※生地がやわらかいため、打ち粉をしてください
※使い残したドライイーストは、発酵力が弱まるため、袋の切り口を折り曲げてテープなどで密封し、冷蔵庫で保存してください。（早めに使い切る）
※使い残したミックス粉は、吸湿、虫害などを防ぐため、必ず袋口を輪ゴムなどで閉めてください。（早めに使い切る）

■手順4で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順4～7で1時間経過したときは
作業が終わっていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

1 「スチーム / ハーフ」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

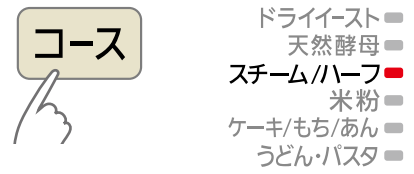
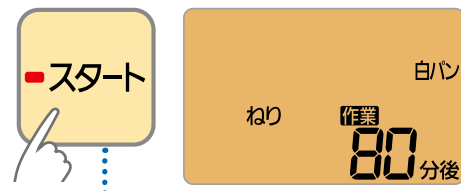
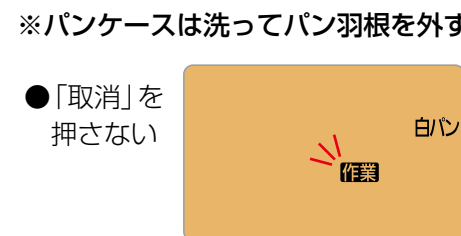
2 「白パン」を選ぶ

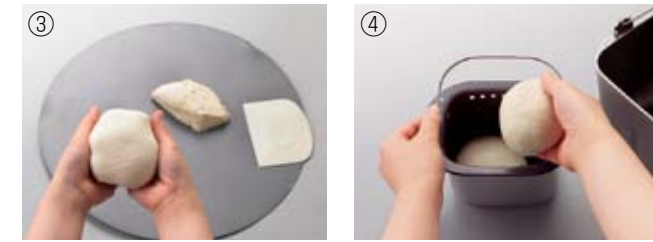
3 スタートする

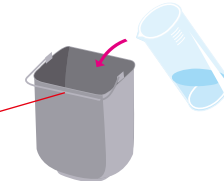
4 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて パン生地を取り出す

作業（4～7）は1時間以内に！

※パンケースは洗ってパン羽根を外す

●「取消」を押さない

5 パン生地を成形する

①パン生地を手で押さえてガスを抜く
（やさしく押す）
②スケッパーまたは包丁で2つに分割する
③切り口を中に入れ、表面がピンと張るように生地を丸める（閉じ目はしっかりと閉じる）
④閉じ目が下になるようにスチームケースに入れる

③
④
6 パンケースに水を60mL入れ 本体にセットする

（取っ手は水平に倒しておく）

7 パンケースの上に スチームケースをセットする

8 ふたを閉めて 再度、スタートする

9 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して スチームケースを出し、パンを取り出す

※すぐに取り出さないと、余熱で焼き色が濃くなります

●生地がべたついて扱いにくいときは、打ち粉（強力粉）を少量手につけて成形してください。

●手順6でパンケースに入れる水について
•水の量は正確にはかってください。水の量が少ないと焼き色が濃くなり、多いと火が通りにくくなります。
•パンが発酵しにくくなるため、冷水は使わないでください。冬場など水温が低いときはぬるま湯（目安：約40℃）をお使いください。
•水を入れ忘れると、焼き色が濃くなり白パンにはなりません。

●電圧や室温の影響により、焼き色が濃くなることがあります。
手順6で入れる水の量を90mLに増やすと焼き色の濃さが和らぎます。
※90mL以上は入れないでください

手順6で水の代わりにぬるま湯（目安：約40℃）を入れると、よく発酵し、よりふんわりとしたパンになります。

■本体が冷めてからパンケースをお手入れする
※そのままにしておくと水あかが残ります

蒸しパンをつくる

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①生地をつくり、スチームケースに入れる。
②羽根を外したパンケースにぬるま湯（35～40℃）を100mL入れ、本体にセットする。（取っ手は水平に倒しておく）
③パンケースの上にスチームケースをセットする。

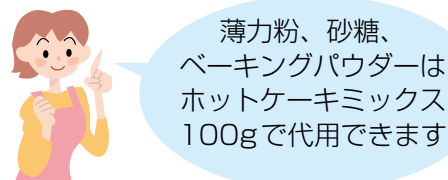
材料

「蒸しパン」	583kcal
卵（溶く）	M寸½個（25g）
砂糖	25g
牛乳	75mL
サラダ油	大さじ1（12g）
A 薄力粉	75g
A ベーキングパウダー	小さじ1（3g）

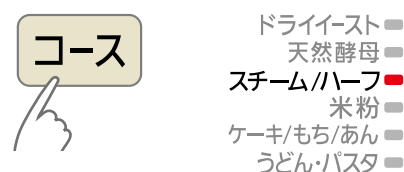
●必ず上記分量をお守りください。

蒸しパン生地のつくりかた

①ボウルなどに卵、砂糖、牛乳、サラダ油を入れ、よくかき混ぜる。
②合わせてふるったAを加え、なめらかになるまでかき混ぜる。
※スチームケースの中で生地をかき混ぜることもできます。（蒸しパンのみ）必ずゴムべらなどやわらかいもので混ぜてください。
（かたいもので混ぜると、スチームケースのフッ素樹脂が傷付きます）

薄力粉、砂糖、ベーキングパウダーはホットケーキミックス100gで代用できます

●パンケースに入れるぬるま湯の量は正確にはかる。多すぎたり少なすぎたりすると出来栄えに影響します。
●ぬるま湯を入れ忘れると、焼き色が濃くなったり膨らみが悪くなります。
●本体やスチームケースにふきんをかけて使わないでください。

1 「スチーム / ハーフ」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

2 「蒸し」を選ぶ

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して スチームケースを出し、約10分そのまま置く（パンを取り出しやすくするため）

5 パンを取り出す

■本体が冷めてからパンケースをお手入れする
※そのままにしておくと水あかが残ります

蒸し足りないときは「追い蒸し」

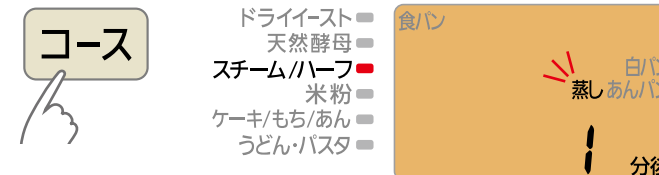
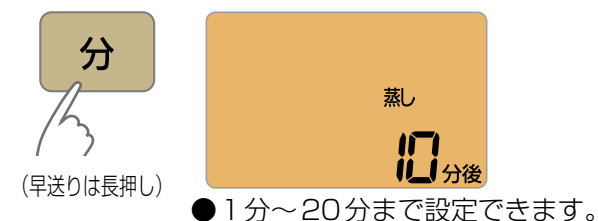
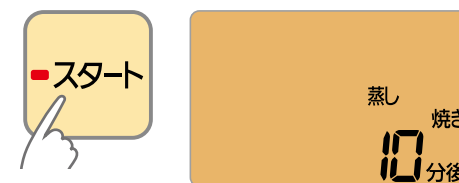
具材などを追加して蒸し足りないとき（竹ぐしを刺して生地が付くとき）は蒸し上がり後、2回まで追い蒸しできます。
※「追い蒸し」を受け付けるのは蒸し上がり後、約15分です。
　庫内温度が低くなると受け付けません。
※10分以上追い蒸しをするときは、追い蒸し開始前にパンケースにぬるま湯を30～50mL追加してください。

①「スチーム / ハーフ」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

② 蒸す時間を合わせる

（早送りは長押し）

●1分～20分まで設定できます。

③ スタートする

■追い蒸しを取り消すときは ➡「取消」長押し

●エネルギー目安表示　1個分

「抹茶蒸しパン」		616kcal
A	卵（溶く）	M寸½個（25g）
A	砂糖	25g
A	牛乳	75mL
A	サラダ油	大さじ1（12g）
B	薄力粉	75g
B	ベーキングパウダー	小さじ1（3g）
B	抹茶	小さじ½
	甘納豆	適量

Aを混ぜ、合わせてふるったBを加えて混ぜる。
蒸す前に甘納豆を散らす。

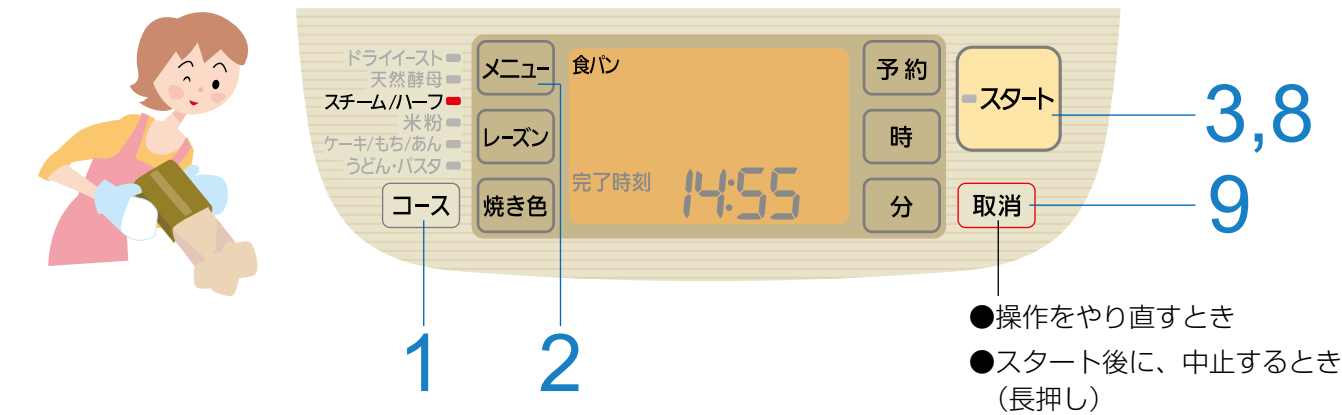
「黒糖蒸しパン」		587kcal
A	卵（溶く）	M寸½個（25g）
A	黒砂糖（細かくつぶす）	20g
A	牛乳	60mL
A	サラダ油	大さじ1（12g）
B	薄力粉	80g
B	ベーキングパウダー	小さじ1⅔（5g）

Aを混ぜ、合わせてふるったBを加えて混ぜる。

「ヨーグルト蒸しパン」		604kcal
A	卵（溶く）	M寸1個（50g）
A	ヨーグルト	70g
A	サラダ油	大さじ1（12g）
	ホットケーキミックス	100g

「ココア蒸しパン」		640kcal
A	卵（溶く）	M寸½個（25g）
A	牛乳	75mL
A	サラダ油	大さじ1（12g）
B	ホットケーキミックス	100g
B	ココア	小さじ2（4g）
B	チョコチップ	10g
	スライスアーモンド	適量

Aを混ぜ、Bを加えて混ぜる。
蒸す前にスライスアーモンドを散らす。

ハーフ食パンをつくる

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などを入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「ハーフ食パン」	112kcal（6枚切1枚分）
強力粉	150g
無塩バター	10g
砂糖	大1（8.5g）
塩	小½（2.5g）
スキムミルク	大½（3g）
水※	100mL
ドライイースト	小½（1.4g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を5mL減らして使う。

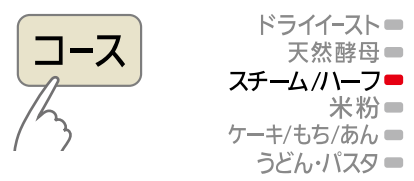
● ½斤量が最大量です。

■食パンミックス、ソフト食パンミックス（P.14）でもできます。
（袋に記載されている½量でつくってください）
※少し焼き色が付きます
※生地がやわらかいため、打ち粉をしてください
※使い残したドライイーストは、発酵力が弱まるため、袋の切り口を折り曲げてテープなどで密封し、冷蔵庫で保存してください。（早めに使い切る）
※使い残したミックス粉は、吸湿、虫害などを防ぐため、必ず袋口を輪ゴムなどで閉めてください。（早めに使い切る）

■手順4で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順4～7で1時間経過したときは
作業が終わっていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

1 「スチーム / ハーフ」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

2 「食パン」を選ぶ

3 スタートする

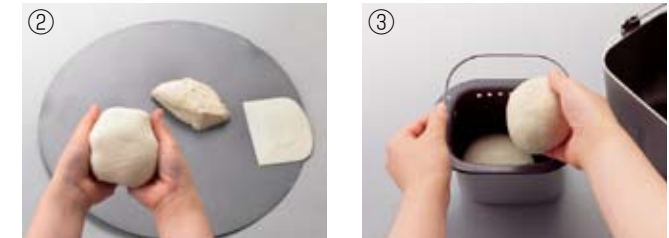
4 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて パン生地を取り出す

作業（4～7）は1時間以内に！

※パンケースは洗ってパン羽根を外す

●「取消」を押さない

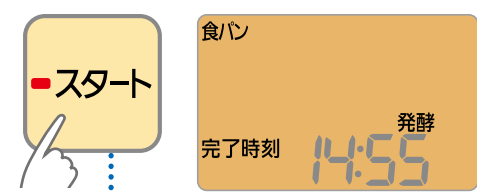
5 パン生地を成形する

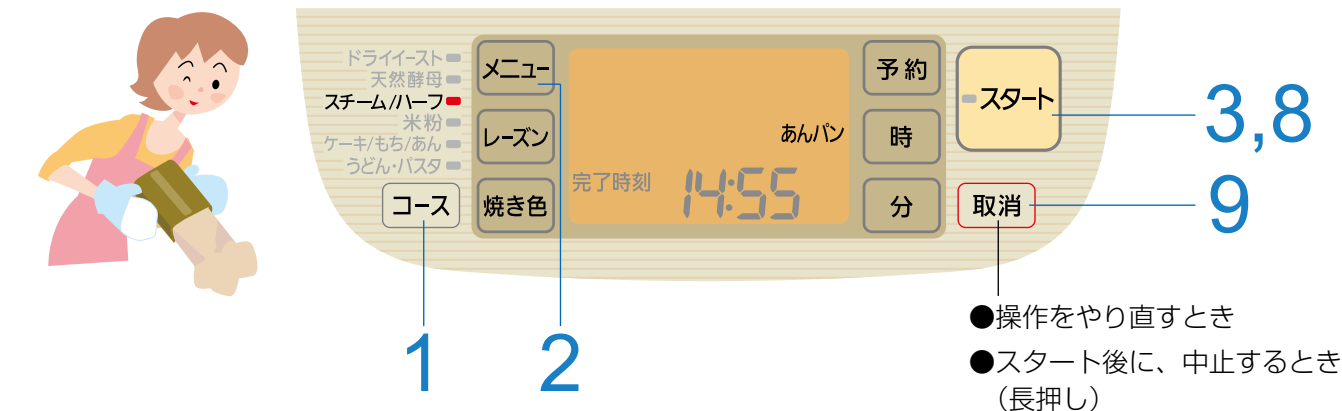
①スケッパーまたは包丁で2つに分割する
②切り口を中に入れ、表面がピンと張るように生地を丸める（閉じ目はしっかりと閉じる）
③閉じ目が下になるようにスチームケースに入れる

●生地がべたついて扱いにくいときは、打ち粉（強力粉）を少量手につけて成形してください。

6 パンケースを本体にセットする

（取っ手は水平に倒しておく）
※パンケースに水は入れない

7 パンケースの上に スチームケースをセットする

8 ふたを閉めて 再度、スタートする

9 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して スチームケースを出し、パンを取り出す

あんパンをつくる

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などを入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「あんパン」	162kcal（6枚切1枚分）
強力粉	135g
薄力粉	15g
無塩バター	10g
砂糖	大1（8.5g）
塩	小½（2.5g）
卵（溶く）	M寸½個（25g）
牛乳（5℃）	45mL
水※	45mL
ドライイースト	小½（1.4g）
あん（約20℃にする）	100g

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を5mL減らして使う。

■手順4で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順4～7で1時間経過したときは
作業が終わっていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

1 「スチーム／ハーフ」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

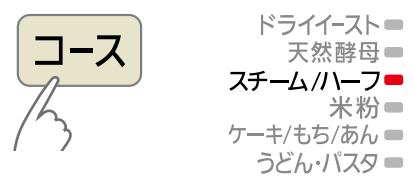
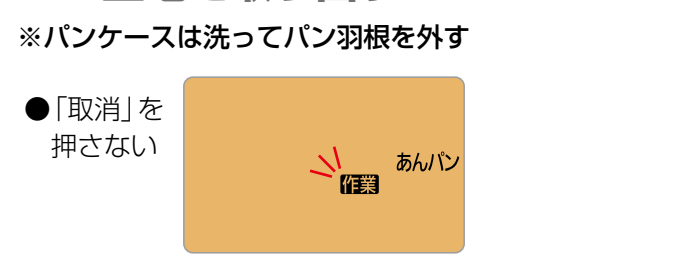
2 「あんパン」を選ぶ

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて パン生地を取り出す

作業（4～7）は1時間以内に！

※パンケースは洗ってパン羽根を外す

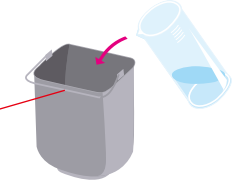
●「取消」を押さない

5 パン生地を成形する

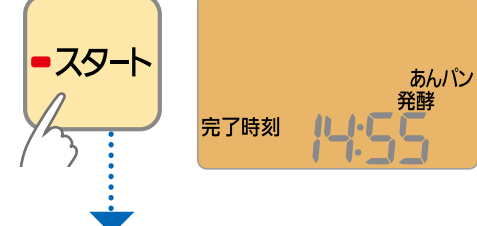
①パン生地を細長く（約8cm×30cm）伸ばす
（生地の横幅をスチームケースの幅より小さくする）
②生地の上にあんをまんべんなくのせる
（縁からはみ出さないように周囲を1cm程度残す）
③手前から空気を入れないように巻き、閉じ目をしっかり閉じる
④閉じ目が下になるようにスチームケースに入れる

②

④

6 パンケースに水を30mL入れ 本体にセットする

（取っ手は水平に倒しておく）

7 パンケースの上に スチームケースをセットする

8 ふたを閉めて 再度、スタートする

9 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して スチームケースを出し、パンを取り出す

●生地がべたついて扱いにくいときは、打ち粉（強力粉）を少量手につけて成形してください。

●手順6でパンケースに入れる水について
- 水の量は正確にはかってください。水の量が少ないと焼き色が濃くなり、多いと火が通りにくくなります。
- パンが発酵しにくくなるため、冷水は使わないでください。冬場など水温が低いときはぬるま湯（目安：約40℃）をお使いください。

●あんの量が多くなると、膨らみは悪くなります。（最大量150gまで）
また、あんの温度は必ず20℃前後にしてください。（パンの発酵に影響します。）

●生地とあんの間に空洞ができますが、パン生地が膨らむためにできるものです。

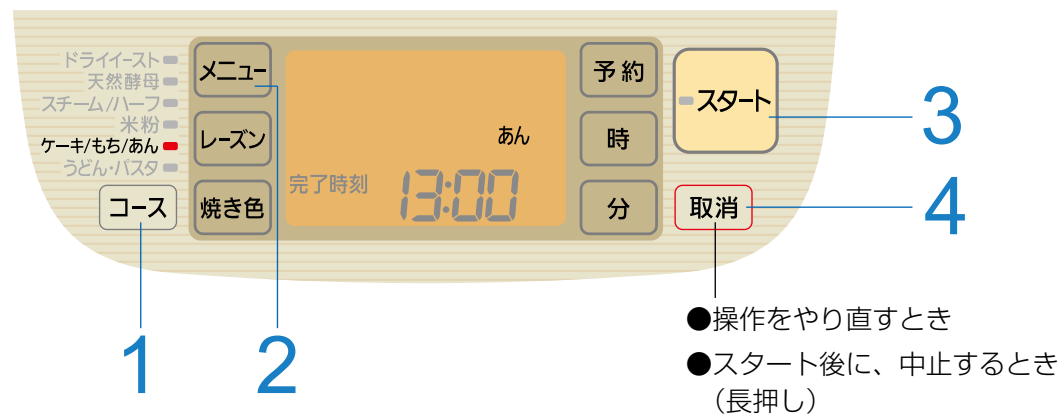
あんの代わりに具材をアレンジするときは…
パン生地と具材を合わせた重さは450gまで

クリームやジャムのようなやわらかい具材は80g以下にする
※具材が多すぎると、生地から具材が飛び出したり、膨らまなかったり、焼き不足になることがあります

具材は水分の多いものや液体状のものは避ける
（煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ます）

■本体が冷めてからパンケースをお手入れする
※そのままにしておくと水あかが残ります

あんをつくる

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①小豆をゆでる。（下記「ゆで小豆のつくりかた」参照）
②パンケースに、パン羽根をセットする。
③砂糖を入れ、その上にゆで小豆を入れる。
④パンケースを本体にセットする。

材料（出来上がり量 約450g分）

「あん」	1276kcal
ゆで小豆※	（約360g）
┌小豆（乾燥）	150g
└水	450～600mL
砂糖（上白糖）	200g

※市販のゆで小豆ではうまくできません。

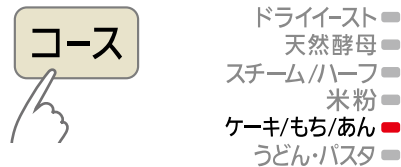
●必ず上記分量をお守りください。

ゆで小豆のつくりかた

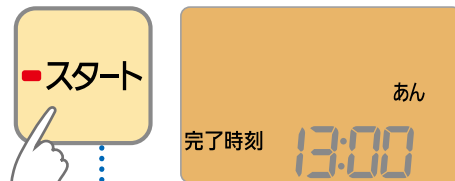
①小豆を洗い、虫食いしたものやゴミを取り除く。
②鍋に小豆と水を入れ強火にかける。
③沸騰したら中火にし、4～5分煮る。
④ざるで水けを切る。（渋抜き）
⑤鍋に④とたっぷりの水を入れ、中火で沸騰するまで煮る。沸騰したら弱火にし、少しずらすようにふたをしてゆっくり煮る。（目安：60分…小豆の質や火力で異なります）
※水が足りなくなったら都度水を足し、常に煮汁が小豆にかぶっているようにする
⑥小豆が軽く指でつぶれるくらいになったら、ざるにあけて水けを切る。

1 「ケーキ／もち／あん」を選ぶ

コース

ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

2 「あん」を選ぶ

メニュー

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して ゴムべらであんを取り出す

※必ずゴムべらなどやわらかいもので取り出してください。
（かたいものを使うと、パンケースのフッ素樹脂が傷付きます）

●お好みで塩少々加えてもよい
●出来上がり直後はやわらかめですが、冷めると少しかたくなります

■保存するときは
ラップで包み、
➡冷蔵庫へ（保存期間 約１週間）
➡冷凍庫へ（保存期間 約１か月）

スチームケースを使ってアレンジメニュー

材料 278kcal（４等分１切れ分）

ビターチョコレート※	50g
バター	50g
砂糖	30g
卵黄（室温）	M寸２個（40ｇ）
薄力粉（ふるっておく）	20ｇ
卵白	M寸２個（60ｇ）
塩	ひとつまみ
砂糖	30ｇ
飾り用	
生クリーム、粉砂糖 フルーツソースなど	適量

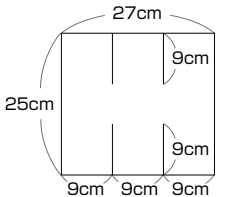
※ミルクチョコレートなどでもよい

大庭先生からのアドバイス

チョコレートとバターを溶かす温度を、お風呂のお湯よりも少し温かい50℃ぐらいにすると、スムーズに混ぜ合わせることができます。
また、メレンゲは、泡立て具合を少し控えめにしてやわらかくつくることが、フォンダン・ショコラをよりソフトに仕上げるポイントです。

フォンダン・ショコラ

スチームケースを準備する

①クッキングシートを右図のように切り、スチームケースの内面を覆うように敷く。

生地をつくる

②ボウルにチョコレートとバター、砂糖を入れ、約50℃の湯せんで溶かす。
③卵黄を加え、混ぜる。（湯せんの状態）
④湯せんから外し、薄力粉を加えて混ぜる。
※かたくなってきたら少し湯せんにかけて、混ぜ合わせたときのやわらかさに調整する

⑤別のボウルに卵白と塩を加え泡立てる。全体が泡立ち、七分立て（泡立て器の線が表面に出だし、角が立つ状態）のときに砂糖を加えて八分立て（泡立て器ですくうと角の先がおじぎする状態）まで泡立てる。

⑥⑤に④をゴムべらでしっかりと混ぜ合わせる。
（白い筋が見えなくなってからさらに20回程度混ぜる。）

スチームケースをセットする

⑦①に⑥を入れる。
⑧パン羽根を外したパンケースにぬるま湯（35～40℃）を100mL入れ、本体にセットする。
⑨パンケースの上にスチームケースをセットする。
⑩「スチーム／ハーフ：蒸し」を選び、スタート を押す。

追い蒸しをする

⑪ピッピッと鳴ったら 取消 を押し、再度「スチーム／ハーフ」で10分追い蒸しをする。（P.39）
※ぬるま湯は足さない

取り出す

⑫蒸し上がったら 取消 を押し、本体からスチームケースを取り出し、そのまま置いておく。
粗熱が取れ、生地の状態が落ち着いたら（流した生地量ぐらいに低くなったら）スチームケースから取り出す。

盛りつける

⑬お好みの厚みに切って皿に盛り、生クリームを載せる。
お好みでフルーツソースや粉砂糖、ココアパウダーなどを振りかける。

スチームケースを使ってアレンジメニュー

材料 654kcal

A	強力粉	140g
	無塩バター	5g
	砂糖	大½(4.3g)
	塩	小¾(3.8g)
	じゃがいも(正味)※1	60g
	粗びき黒こしょう	小さじ½(1g)
	水※2	85mL
ドライイースト		小½(1.4g)
パルメザンチーズ(粉)		小さじ2½(5g)

※1 電子レンジでやわらかくなるまで加熱し皮をむき、冷ましたものを1cm角に切る

※2 室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を5mL減らして使う。

じゃがいもパン

「スチーム/ハーフ：あんパン」を選んで生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、「スチーム/ハーフ：あんパン」を選び スタート を押す。

生地を取り出す

③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。(パンケースは洗う)
●取消を押さない

パン生地を成形する

④白パンをつくる要領(P.37 手順5)
※打ち粉を使う
⑤パルメザンチーズをスチームケースに入れたパン生地の上から振りかける。

セットして焼く

⑥パンケースに水を30mL入れ、本体にセットする。
⑦スチームケースをパンケースの上にセットする。
⑧ スタート を押す。

材料 691kcal

A	強力粉	140g
	無塩バター	10g
	はちみつ	20g
	塩	小½(2.5g)
	スキムミルク	小1(2g)
	卵黄	M寸½個(10g)
	レモンの皮(すりおろす)	½個分
	水※	85mL
ドライイースト		小½(1.4g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を5mL減らして使う。

ハニーブレッド

「スチーム/ハーフ：白パン」を選んで生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、「スチーム/ハーフ：白パン」を選び スタート を押す。

生地を取り出す

③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。(パンケースは洗う)
●取消を押さない

パン生地を成形する

④白パンをつくる要領(P.37 手順5) ※打ち粉を使う

セットして焼く

⑤パンケースに水を20mL入れ、本体にセットする。
⑥スチームケースをパンケースの上にセットする。
⑦ スタート を押す。

tsuji 浅田先生からのアドバイス

ふわふわの食感で、はちみつとレモンの香りがほんのり漂うハニーブレッド。
そのまま食べてもおいしくいただけます。

材料 566kcal

カラメルソース	
砂糖	40g
水	大さじ1½
熱湯	大さじ1
プリン生地	
かぼちゃ(種と皮を取り除く)	50g
卵	M寸1½個(75g)
砂糖	20g
牛乳	70mL
生クリーム	30mL
飾り用	
生クリーム	適量

かぼちゃプリン

かぼちゃを準備する

①電子レンジで竹ぐしが通るくらいまでやわらかく加熱する。
②熱いうちに裏ごしする。

カラメルソースをつくる

③鍋に砂糖と水を入れ、中火で加熱する。
色が茶色に変わったら熱湯を入れる。
(熱湯の取り扱いに注意)
④熱いうちにスチームケースに③を入れる。

プリン生地をつくる

⑤ボウルに卵と砂糖を入れて溶きほぐす。
温めた牛乳と生クリーム(約40℃)を加える。
⑥⑤に②のかぼちゃを入れて混ぜ、裏ごしする。

スチームケースをセットする

⑦スチームケースに⑥を入れる。
⑧パン羽根を外したパンケースにぬるま湯(35～40℃)を100mL入れ、本体にセットする。
⑨パンケースの上にスチームケースをセットする。
⑩「スチーム/ハーフ：蒸し」を選んで、スタート を押す。

盛りつける

⑪蒸し上がったらスチームケースをひっくり返しながら皿に取り出し、盛りつける。

材料 813kcal

A	強力粉	150g
	砂糖	大1(8.5g)
	塩	小½(2.5g)
	スキムミルク	小1½(3g)
	生クリーム(脂肪分40%前後)	50mL
	水※	70mL
ドライイースト		小½(1.4g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を5mL減らして使う。

生クリーム食パン

「スチーム/ハーフ：食パン」を選んで生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、「スチーム/ハーフ：食パン」を選び スタート を押す。

生地を取り出す

③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。(パンケースは洗う)
●取消を押さない

パン生地を成形する

④ハーフ食パンをつくる要領(P.41 手順5)

セットして焼く

⑤パンケースを本体にセットし、その上にスチームケースをセットする。
⑥ スタート を押す。

スチームケースを使ってアレンジメニュー

材料 543kcal

クリームチーズ	25g
砂糖	15g
ホットケーキミックス	50g
コーンスターチ	25g
ベーキングパウダー	小さじ⅔（2g）
卵	M寸½個（25g）
牛乳	35mL
サラダ油	大さじ½

チーズ蒸しパン

パン生地をつくる

①ボウルにクリームチーズと砂糖を入れ、ゴムべらでよく混ぜる。
②別のボウルにホットケーキミックスとコーンスターチ、ベーキングパウダーを泡立て器で混ぜ合わせておく。
③②に①と卵、牛乳、サラダ油を加え、泡立て器などで混ぜ合わせる。

スチームケースをセットする

④パン生地をスチームケースに入れる。
⑤パン羽根を外したパンケースにぬるま湯（35～40℃）を100mL入れ、本体にセットする。
⑥パンケースの上にスチームケースをセットする。
⑦「スチーム／ハーフ：蒸し」を選んで、スタート を押す。

tsuji 大庭先生からのアドバイス

工程③では、中心から円を描くように優しく混ぜ合わせてください。練りすぎると、出来上がりがかたくなるので注意しましょう。

材料 428kcal

食パン（6枚切りの厚さ）	½枚
卵	M寸1個（50g）
砂糖	30g
牛乳	125mL
ラム酒漬けレーズン	20g
メープルシロップ（お好みで上からかける）	適量

パンプディング

生地をつくる

①食パンをサイコロ状に切る。（トーストすると良い）
②ボウルに卵を入れ、砂糖を加えて混ぜる。
③②に牛乳を加え、溶きのばすように混ぜる。
④③に①をあえるように混ぜ、10分程度置き、パンに液を染み込ませる。

スチームケースをセットする

⑤スチームケースの内側にクッキングシートを敷き（P.45 ①）、④を流し入れ、上からレーズンを散らす。
⑥パン羽根を外したパンケースにぬるま湯（35～40℃）を100mL入れ、本体にセットする。
⑦パンケースの上にスチームケースをセットする。
⑧「スチーム／ハーフ：蒸し」を選んで、スタート を押す。

tsuji 大庭先生からのアドバイス

かたくなったパンを使うときは、液に浸ける時間を長めにして、充分に染み込ませてください。
お好みでシナモンパウダーなどを振って、温かいままでも、よく冷やしてもおいしく食べられます。

材料 838kcal

A	強力粉	120g
A	薄力粉	15g
A	バター	10g
A	砂糖	大1½（13g）
A	塩	小½（2.5g）
A	加糖練乳	13g
A	卵	M寸½個（25g）
A	水※	60mL
	ドライイースト	小½（1.4g）
	カスタードクリーム	**（60～80g使用）**
	牛乳	100mL
B	薄力粉	大さじ½（4.5g）
B	コーンスターチ	大さじ½（3g）
B	砂糖	20g
	卵黄（溶く）	1個分
C	バター	5g
C	バニラエッセンス	適量

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を5mL減らして使う。

クリームパン

「スチーム／ハーフ：あんパン」を選んで生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、「スチーム／ハーフ：あんパン」を選び スタート を押す。

生地を取り出す

③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。（パンケースは洗う）
●取消を押さない

パン生地を成形する（カスタードクリームを包む）

④生地を4等分し、クリームをそれぞれ15～20gずつ包み込み、閉じ目をしっかり閉じる。
⑤閉じ目を下にしてスチームケースに入れる。（P.43 手順5）

セットして焼く

⑥パンケースに水を50mL入れ、本体にセットする。
⑦スチームケースをパンケースの上にセットする。
⑧ スタート を押す。

カスタードクリームのつくりかた（電子レンジを使用）

①深めの耐熱ガラス製のボウルに牛乳を入れ、ふたなしで庫内中央に置く。（600Wで約1分30秒～2分あたためる）
②Bをふるいにかけ、泡立て器で混ぜながら牛乳を少しずつ加える。
③卵黄を少しずつ混ぜる。
④混ぜた材料をふたなしで庫内中央に置く。（600Wで約1分40秒～3分加熱）
※途中で2～3回かき混ぜ、混ぜた筋が残る程度のとろみがつけば、加熱をやめる。
⑤Cを手早く混ぜこみ、粗熱を取る。（お好みでラム酒を加えてもよい）

材料 809kcal

A	強力粉	150g
A	バター	10g
A	塩	小½（2.5g）
A	加糖練乳	45g
A	いちご（八つ切り）	90g
A	水	20mL
	ドライイースト	小½（1.4g）

●いちごの代わりに、バナナ90g（3mm厚さに輪切り）と、水を20mL→40mLにするとバナナミルクブレッドになります。

いちごミルクブレッド

「スチーム／ハーフ：あんパン」を選んで生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、「スチーム／ハーフ：あんパン」を選び スタート を押す。

生地を取り出す

③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。（パンケースは洗う）
●取消を押さない

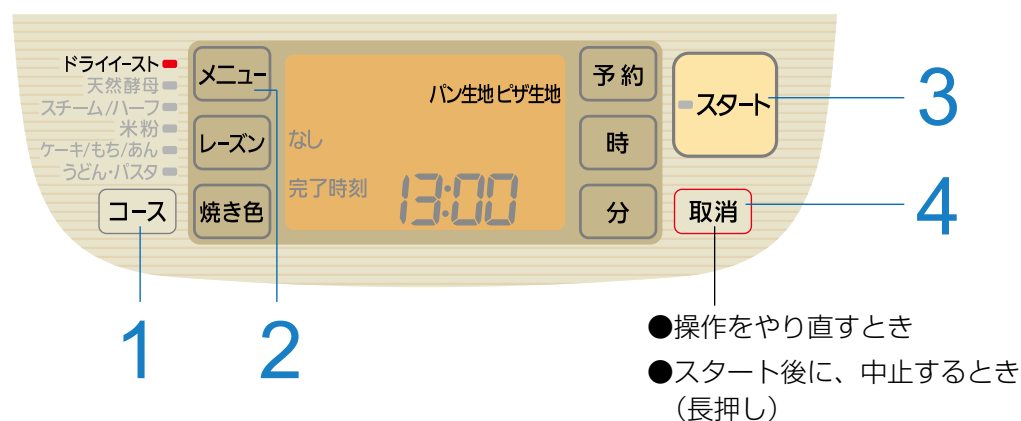
パン生地を成形する

④白パンをつくる要領（P.37 手順5） ※打ち粉を使う

セットして焼く

⑤パンケースに水を30mL入れ、本体にセットする。
⑥スチームケースをパンケースの上にセットする。
⑦ スタート を押す。

パン生地をつくる パン生地 ピザ生地

パン生地やピザ生地をつくって、クロワッサン（P.52）やベーグル（P.53）などいろいろなパンをつくることができます。

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 （P.16） ①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などを入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「パン生地」

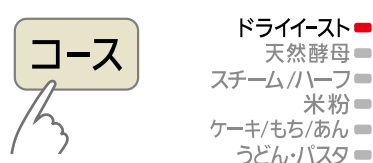
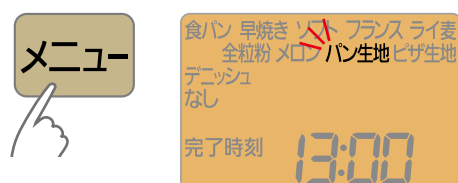
材料	分量
強力粉	280g
バター	50g
砂糖	大3（25.5g）
スキムミルク	大2（12g）
塩	小1（5g）
卵	M寸½個（25g）
水※	150mL
ドライイースト	小1（2.8g）

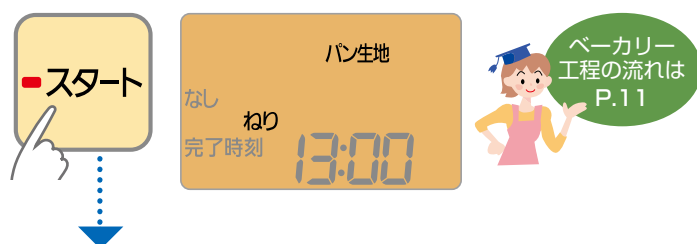
※室温 25℃以上の時は、約 5℃の冷水を使う。

「ピザ生地」

材料	分量
強力粉	280g
バター	15g
砂糖	大1（8.5g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
水※	180mL
ドライイースト	小1（2.8g）

※室温 25℃以上の時は、約 5℃の冷水を使う。

1 「ドライイースト」を選ぶ

2 「パン生地」または「ピザ生地」を選ぶ

■レーズンなどの具を入れるとき ➡ レーズン （P.18）
（パン生地のみ）

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

※そのまま放置すると、さらに発酵がすすみます。
※生地の配合を変えると発酵が遅くなることがあります。（P.68）

いろいろなパン パン生地で

生地からパンをつくるときに使う道具

●こね板 ●はかり（1g 単位） ●スケッパー ●めん棒 ●ふきん（水でぬらしてかたく絞る）

●クッキングシート ●霧吹き ●はけ ●オーブン

調理によって使う道具
●調理はさみ
●型抜き
●ラップ
●温度計　など

材料（12 個分） 135kcal（1 個分）

パン生地（P.50,56）	1 回分
ドリール（溶き卵）	M寸½個（25g）

バターロール

成形する

①生地をスケッパーで約 45g ずつ分割（12 等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約 15 分休ませる。

②円すい形にし、ふきんをかけて 10～15 分休ませる。

③手で軽く押さえてから、めん棒で薄く伸ばす。

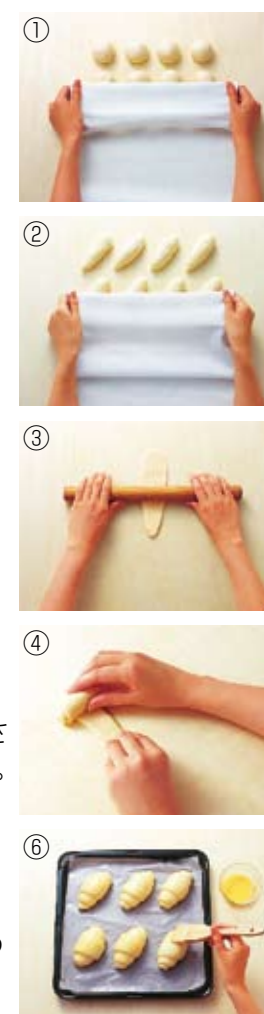
④生地の端を手前に引っ張りながら、しっかり巻く。
（巻き方が緩いと、発酵中に横に広がりやすくなります）

発酵させる

⑤巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする。

⑥30～35℃で 40～60 分（約 2 倍の大きさになるまで）発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

⑦予熱した 170～200℃のオーブンで約 15 分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

いろいろなパン パン生地で ピザ生地で

材料(12個分)

●ドライイースト使用

パン生地	201kcal(1個分)
強力粉	225g
薄力粉	55g
バター	15g
砂糖	大3(25.5g)
※1 スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
溶き卵	M寸½個(25g)
水	140mL
ドライイースト	小1(2.8g)
折り込み用バター(1cm厚に切る)	140g
ドリール(溶き卵)	M寸½個(25g)

※1 P.50の手順でつくる。

●天然酵母使用

パン生地	204kcal(1個分)
強力粉	230g
薄力粉	50g
バター	15g
砂糖	大3(25.5g)
※2 スキムミルク	大1(6g)
塩	小1(5g)
溶き卵	M寸½個(25g)
水	120mL
生種	大2(25g)
折り込み用バター(1cm厚に切る)	140g
ドリール(溶き卵)	M寸½個(25g)

※2 P.56の手順でつくる。

クロワッサン

バターを折り込む

①生地をボールに入れてラップをかけ、冷蔵庫で30～60分冷やす。
(室温が高いときは、長めに)

②折り込み用バターに小麦粉をまぶし、並べてラップに包み、20×20cmに伸ばし、冷蔵庫で15～30分冷やす。

③生地をめん棒でたたくように押さえ、30×30cmに伸ばす。

④生地に②を載せて包み、ラップで包んで冷蔵庫で10～20分休ませる。

⑤めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったら平らに伸ばす。

⑥三つ折りにしてラップで包み、冷蔵庫で10～20分休ませる。

⑦⑤と⑥をさらに2回繰り返し、30～60分冷やす。

成形する

⑧生地を2等分し、それぞれ18×40cmに伸ばし、二等辺三角形に6等分する。

⑨端を引っ張りながら巻く。

⑩巻き終わりを下にして並べる。

発酵させる

⑪霧吹きをしてラップをかけ、室温で40～60分(約2倍の大きさになるまで)発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

⑫予熱した200～220℃のオーブンで約10分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

ドーナツ

①生地を約35gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる。
②円形に薄く伸ばし、ドーナツ型で抜く。
③30～35℃で20～30分(約2倍の大きさになるまで)発酵させる。
④約170℃の油で揚げ、仕上げにシナモン入りのグラニュー糖をまぶす。

材料(8個分) 151kcal(1個分)

パン生地	
A 強力粉	280g
A 砂糖	大3(25.5g)
A 塩	小1(5g)
サラダ油	小さじ2
水	180mL
ドライイースト	小1(2.8g)

そのまま食べてもOKですが、横半分に切って、レタスやハム、チーズ、ジャムなどを挟んでいただくのもおすすめ!

ベーグル

パン生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにA➡サラダ油➡水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。
②「パン生地をつくる」(P.50)の手順で生地をつくる。

成形する

③取り出した生地を約60gずつ分割(8等分)し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる。
④生地の中央に指を入れて回しながら穴を大きくし、ドーナツ状にする。

発酵させる

⑤打ち粉をしたクッキングシートの上に並べ30～35℃で約40分(約2倍になるまで)発酵させる。

ゆでる

⑥熱湯で両面30秒ずつゆで、水けを切る。

焼く

⑦クッキングシートを敷いた天板に並べ、予熱した170～190℃のオーブンで約15～20分焼く。

ピザをつくる

材料(直径25cm 2枚分) 1,120kcal(1枚分)

ピザ生地(P.50)	1回分
ピザソース	大さじ4
ピザ用チーズ	200g
トッピング(例)	
たまねぎ(薄切り)	小1個
サラミ(薄切り)	10枚
ベーコン	2枚
マッシュルーム(薄切り)	6個
ピーマン(薄切り)	2個

ピザ

成形する

①生地をスケッパーで2等分し、きれいな面を出して丸める。
(薄めのピザ生地の場合は3等分)

②ふきんをかけて10～20分休ませる。

③クッキングシートに載せ、直径25cmに伸ばす。

④フォークで穴を開ける。

具を載せる

⑤ピザソースを塗り、トッピングを並べ、 ピザ用チーズを載せる。

焼く

⑥予熱した180～200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

天然酵母（てんねんこうぼ）食パンを焼いてみよう

生種をつくる　材料を入れる　セットする　取り出す

1 ベーカリーで 生種をつくる (P.57)

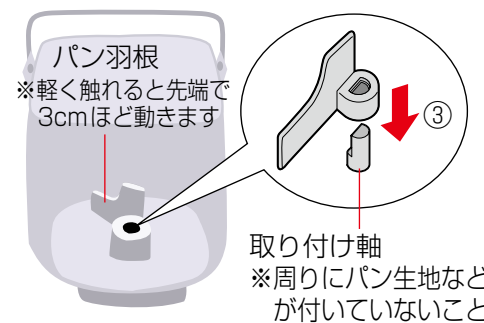
●生種をつくるのに、24時間かかります。

2 パンケースを取り出して パン羽根をセット

①パンケースを矢印方向にひねる。

②上に取り出す。

③パン羽根をしっかり押し込み取り付ける。

取り付け軸
※周りにパン生地などが付いていないこと

「天然酵母食パン」	202kcal (6枚切1枚分)
強力粉	300g
砂糖	大2（17g）
塩	小1（5g）
水※	180mL
生種	大2（25g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

3 パンケースに 生種を入れる

つくった生種を入れる。
※生種は、かき混ぜてからはかる。

4 パンケースに 強力粉や水などを入れる

①強力粉などを中央を高くして入れる。

②水を、周囲に回しながら入れる。

③パンケースを戻す。

④矢印方向へ回して固定する。

⑤ふたを閉める。

5 「天然酵母」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん･パスタ

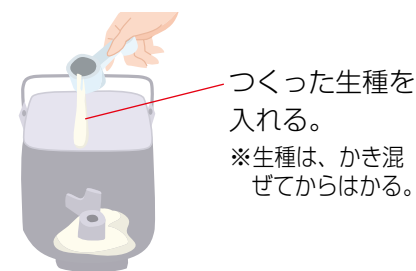
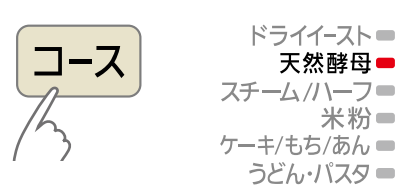
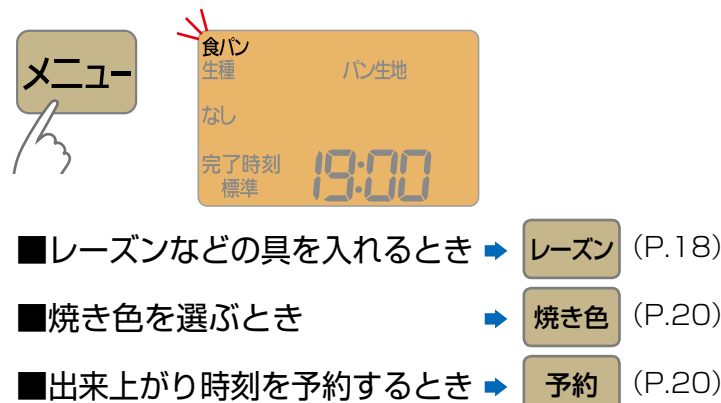
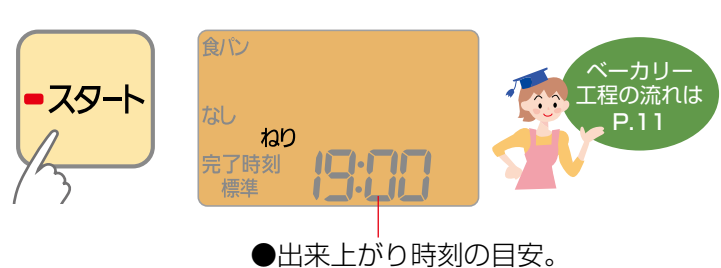
6 「食パン」を選ぶ

■レーズンなどの具を入れるとき ➡ レーズン (P.18)

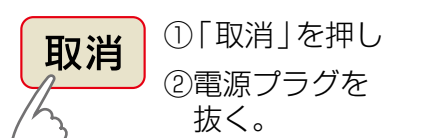
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.20)

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.20)

7 スタートする

●出来上がり時刻の目安。

8 焼き上がったら(ピッピッ音) 電源を切る

①「取消」を押し

②電源プラグを抜く。

9 ふきんなどを敷いた台の上にパンケースを取り出し、冷ます (2分程度)

※パンケースの置き場所に注意する。（パンケースが熱くなっています）

※時間がたつとパンがしぼんで腰折れします。

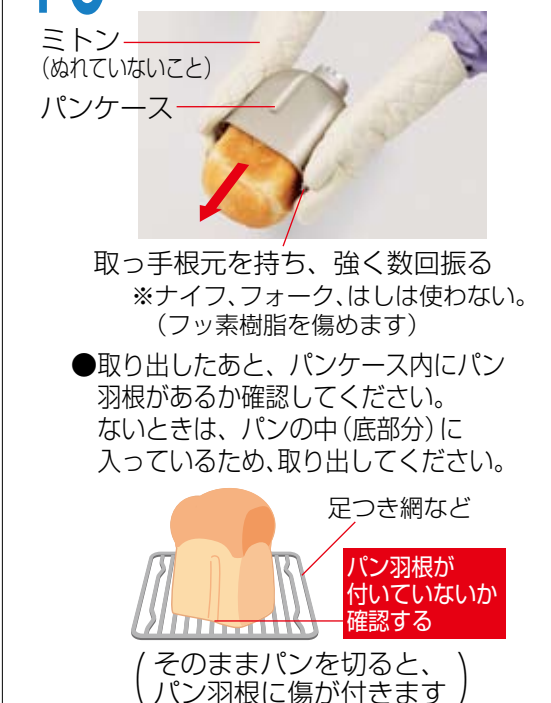
10 パンを取り出し、粗熱をとる

取っ手根元を持ち、強く数回振る

※ナイフ、フォーク、はしは使わない。（フッ素樹脂を傷めます）

●取り出したあと、パンケース内にパン羽根があるか確認してください。ないときは、パンの中（底部分）に入っているため、取り出してください。

（そのままパンを切ると、パン羽根に傷が付きます）

天然酵母食パンを焼いてみよう

天然酵母パン生地をつくる パン生地

生地をつくって、クロワッサン（P.52）などいろいろな天然酵母パンをつくることができます。

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備（P.54） ①生種をつくる（P.57）
②パンケースに、パン羽根をセットし、
③先に生種を入れ、そのあと小麦粉や水などを入れる。

材料

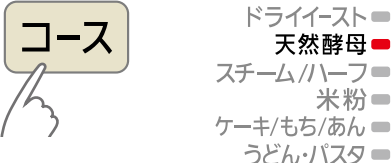
生種はかき混ぜてからはかる！

「天然酵母パン生地」

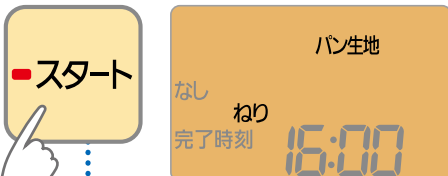
強力粉	300g
バター	10g
砂糖	大2（17g）
塩	小1（5g）
水※	160mL
生種	大2（25g）

※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

■パン生地がべたつくときは
（ドライイーストでつくった生地より、べたつきやすくなっています）
➡取り出した生地をボウルに入れ、ラップをして冷蔵庫で30～60分休ませる。
➡打ち粉をする。
（強力粉をこね板・めん棒・生地に振る）
●べたつくときは、数回打ち粉をする。

1 「天然酵母」を選ぶ

2 「パン生地」を選ぶ

■レーズンなどの具を入れるとき➡ レーズン （P.18）

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

生種をつくる 生種

天然酵母パンに使う生種をつくります。
（約24時間かかります）

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①生種容器に水を入れ、
②「ホシノ天然酵母パン種」（元種）を入れて、充分かき混ぜる。
③生種容器のふたをする。
④パンケースに生種容器を入れる。（羽根は付けない）

材料

「生種」

●パンづくり（4～5回分）

ホシノ天然酵母パン種	大5（50g）
水（約30℃）	100mL

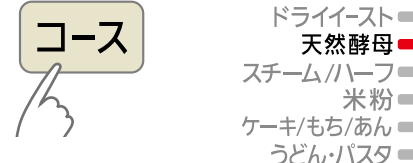
●パンづくり（約3回分）

ホシノ天然酵母パン種	大3（30g）
水（約30℃）	60mL

●水温が高すぎたり低すぎたりすると、生種がうまくできないことがあります。

■生種はなま物です！
➡必ず冷蔵庫に入れ、1週間以内に使い切る。
（冷凍や常温では発酵力がなくなります）
➡新しい生種と古い生種を混ぜない。

●うまくできたときは、酒粕のようなアルコール臭と、少し酸っぱいにおいがします。
（室温が30℃以上になると、うまくできないことがあります）

1 「天然酵母」を選ぶ

2 「生種」を選ぶ

3 スタートする

●でき上がるまで、途中で取り出さないでください。

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生種容器をすぐ取り出し、冷蔵庫で保存する

●放置すると発酵が弱まり、パンが膨らみません。

ケーキをつくる

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
②バター、砂糖、牛乳、卵の順に入れる。
③合わせてふるったAを入れる。

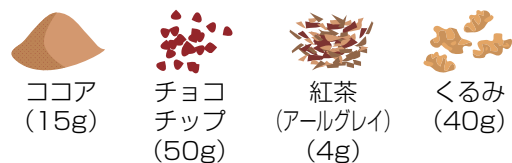
材料

「バターケーキ」 256kcal（8等分1切れ）

材料	分量
無塩バター※	110g
砂糖	100g
牛乳	大さじ1（15mL）
卵（溶く）	M寸2個（100g）
A┌薄力粉	180g
└ベーキングパウダー	7g

※1cm角に切り、常温に戻す。

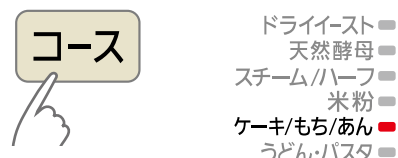
■お好みの材料や具でアレンジできます！
（固形のものは、粉落としのときにまんべんなく入れる）

ココア（15g）　チョコチップ（50g）　紅茶（アールグレイ）（4g）　くるみ（40g）

■手順4で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順4で15分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「ねり」がスタートします。
（粉落としを行わないため、焼き上がったケーキの表面は汚くなります）

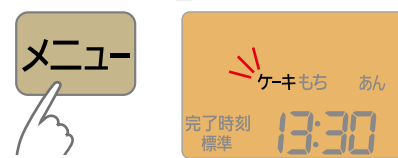
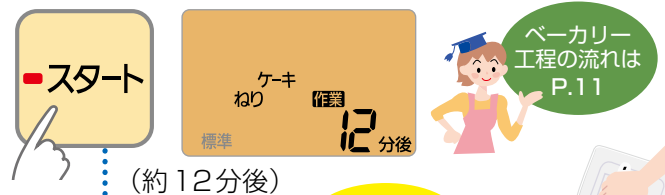
●バターケーキに近い出来上がりになります。
（市販のスポンジケーキのようにはなりません）

1 「ケーキ/もち/あん」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

2 「ケーキ」を選ぶ

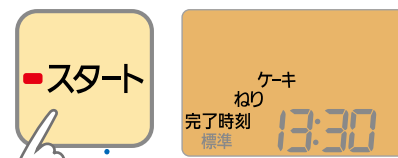
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.20）

3 スタートする

（約12分後）

4 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて粉落としをする

15分以内に

●ゴムべらなどで周囲の粉を落とす。
（金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます）
●「取消」を押さない

5 ふたを閉めて再度、スタートする

6 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してケーキを取り出す

●勢いよく振って取り出すと、形くずれします。

焼き足りないときは「追い焼き」

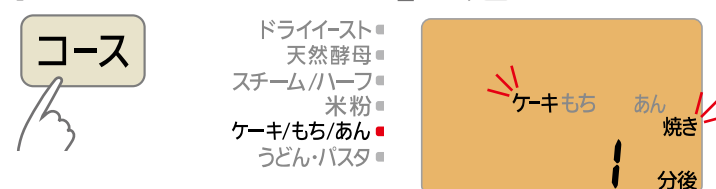
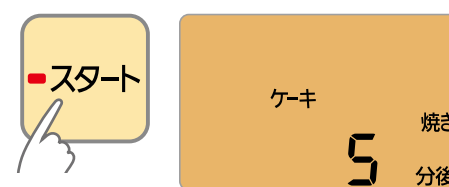
焼き上がり後、2回まで追い焼きできます。
※「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

①「ケーキ/もち/あん」を選ぶ

ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

②焼く時間を合わせる

（早送りは長押し）

●1分～20分まで設定できます。

③スタートする

■追い焼きを取り消すときは ➡「取消」長押し

●エネルギー目安表示　8等分1切れ分

「レモンケーキ」 261kcal

材料	分量
無塩バター（1cm角に切る）	110g
砂糖	100g
牛乳	大さじ1（15mL）
卵（溶く）	M寸2個（100g）
ラム酒（またはブランデー）	大さじ1
A┌薄力粉	180g
└ベーキングパウダー	7g
※レモンの皮（すりおろしたもの）	1個分

※粉落としのときに入れる

「チョコケーキ」 298kcal

材料	分量
無塩バター（1cm角に切る）	100g
砂糖	100g
卵（溶く）	M寸2個（100g）
A┌ココア	大さじ2½（15g）
│薄力粉	180g
└ベーキングパウダー	7g
※チョコチップ	50g
※オレンジピール（5mm～1cm角に刻む）	40g

※粉落としのときに入れる

「かぼちゃケーキ」 250kcal

材料	分量
無塩バター（1cm角に切る）	100g
砂糖	80g
牛乳	大さじ2（30mL）
卵（溶く）	M寸2個（100g）
かぼちゃ（2cm角に切りやわらかくする）	100g
A┌薄力粉	180g
└ベーキングパウダー	7g

「抹茶甘納豆ケーキ」 256kcal

材料	分量
無塩バター（1cm角に切る）	80g
砂糖	100g
卵（溶く）	M寸3個（150g）
A┌抹茶	小さじ1½（3g）
│薄力粉	180g
└ベーキングパウダー	7g
※甘納豆（5mm位の大きさに刻む）	50g

※粉落としのときに入れる

もちをつくる

もち米は水に浸す必要はありません。(浸すとやわらかくなりすぎます)

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき(長押し)

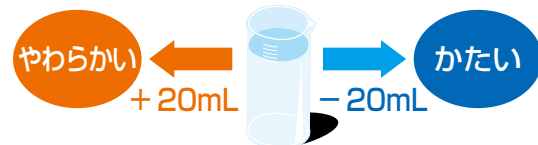
準備 ①もち米を洗う。(水がきれいになるまで)
※もち米は水に浸さない。(もちがやわらかくなります)
②ザルで30分水を切る。
③パンケースに、めん・もち羽根をセットする。
④もち米を入れ、水を入れる。

材料

「もち」(1個約35gの丸もち)	2合 約12個	3合 約18個
もち米	280g(約2合分)	420g(約3合分)
水	180mL	260mL
もちとり粉※	適量	適量

※かたくり粉や上新粉、コーンスターチなどを使う。

●もち米1合は約140g

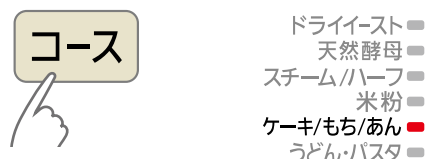
■お好みのやわらかさにするには、水の量で調整を!

■手順4で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。(1回のみ。他のキーを押すと無効)

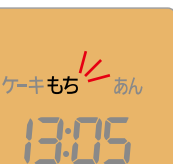
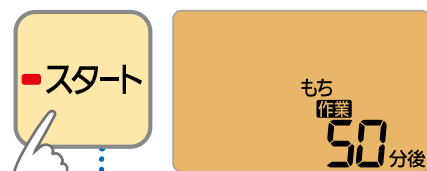
■手順4で30分経過したときは
ブザーが鳴り、自動的につき始めます。(ふたは閉まったまま)
※もちがやわらかくなり、取り出しにくくなります。

■もち米を水に浸したときは
もち米が吸水した分、水を減らしてください。
<減らす目安>
【2合】80mL 【3合】140mL

よもぎや桜えびなどは、もちをつき始めたら入れることができます。
※豆などかたいものは入れないで!
(パンケースのフッ素樹脂がはがれる原因)

1 「ケーキ/もち/あん」を選ぶ

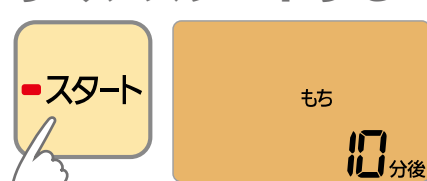
コース

ドライイースト
天然酵母
スチーム/ハーフ
米粉
ケーキ/もち/あん
うどん・パスタ

2 「もち」を選ぶ

3 スタートする

(約50分または55分後)
●ときどき羽根が回ります。

4 ピッピッと鳴ったら、ふたを開ける

30分以内に

●「取消」を押さない

5 ふたを開けたまま すぐ、スタートする

※余分な水分を飛ばすため、ふたは開けたままにする

■つきたてのもちに、好みの材料をからませて…

あんもち

きなこもち

おろしもち

■途中で混ぜて…

草もち

もちをつき始めたら、よもぎ30〜50gと塩少量を少しずつ入れる。
(よもぎの葉は、ゆでて冷水でアク抜きし、細かく刻んで、よく絞っておく)

黒ごまもち
もちをつき始めたら、黒ごま小さじ2〜3と塩少量を少しずつ入れる。

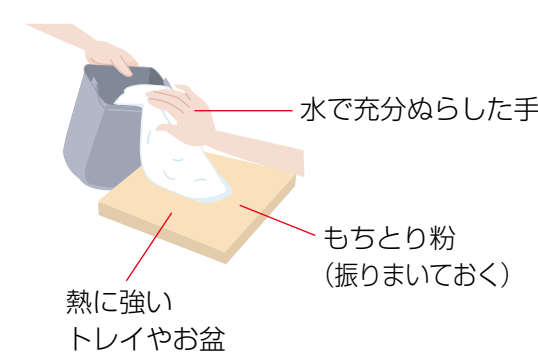
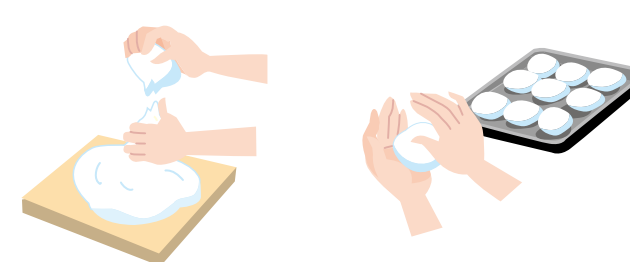
のりもち
もちをつき始めたら、青のり小さじ2〜3と塩少量を少しずつ入れる。

ゆずもち
もちをつき始めたら、すりおろしたゆずの皮約½個分と塩少量を少しずつ入れる。

6 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して パンケースをすぐ取り出し、パンケースにさわれるぐらいまで冷ます(5〜10分)

●もちの出来栄えは、水の量、もち米の量や種類、新米か古米かなどによって変わります。

●放置しすぎると、もちの表面がかたくなります。

7 もちを取り出す
(底から持ち上げるように)

8 もちをちぎって、丸める

■すぐ食べるとき ➡ 手を水でぬらしておく。
■保存するとき ➡ 手に、もちとり粉を付けておく。

■もちの上手な保存方法は…
①もちが冷めてから、もちとり粉をよく払い、
②[部屋に置くときは]
湿度や温度の低い所で2日以内。
[冷凍庫に入れるときは]
ポリ袋を2重にして入れ、口を閉じて1か月以内。

パンケースから直接ラップの上に取り出して包んで…。切りもちにするともっと簡単!

うどん・パスタをつくる

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備　①パンケースに、めん・もち羽根をセットする。
②ボウルなどでＡを混ぜ合わせる。
③別容器でＢを混ぜ合わせる。
④パンケースにＡ➡Ｂの順に入れる。（パスタ生地は、最後にオリーブ油を入れる）

材料（そばやラーメン生地はつくれません）

「うどん」（3～4人分）	284kcal
A┌強力粉	150g
└薄力粉	150g
B┌塩	小2（10g）
└ぬるま湯※1	150mL
打ち粉※2	適量

※1 ぬるま湯の温度は35～40℃。
※2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う。

「パスタ」（3～4人分）	302kcal
A┌強力粉	150g
└デュラムセモリナ粉※1	150g
┌塩	小1（5g）
B 卵（溶く）	M寸1個（50g）
└水	110mL
オリーブ油	小さじ1
打ち粉※2	適量

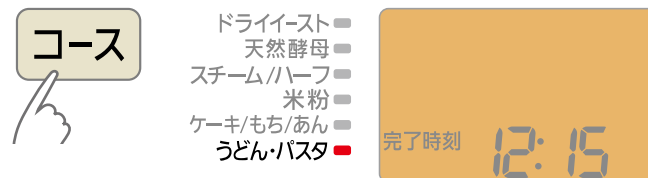
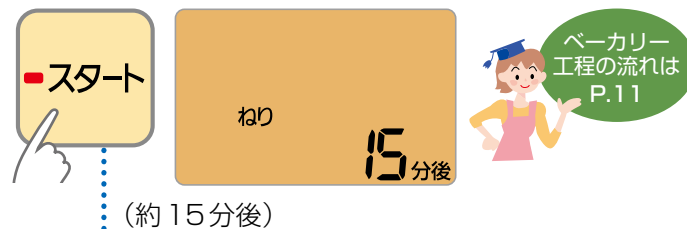
※1 パスタ用の小麦粉。全国の百貨店などでお買い求めいただけます。
※2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う。

■カラフルなアレンジパスタもつくれます！
➡野菜などを一度ゆでて、フードプロセッサーなどでペースト状にしてパンケースに入れる。
➡加える材料分だけ水の量を10～30mL減らす。（基本量は110mL）

※黒練りごま　大さじ1入り………水量110mL
トマトピューレ　大さじ3入り………水量80mL
ほうれん草ペースト　50g入り………水量80mL

1 「うどん・パスタ」を選ぶ

2 スタートする

（約15分後）

3 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して生地をすぐ取り出す

4 きれいな面を表にして丸め、ラップなどで包んで休ませる

●うどん…室温で約2時間（室温が高いときは冷蔵庫で）
●パスタ…冷蔵庫で約1時間

■保存するときは
・冷蔵庫（保存期間 2～3日）
➡打ち粉をしてラップで包む。
・冷凍庫（保存期間 約1か月）
➡めんの太さに切ってから（P.63）ラップで包む。

うどん

伸ばす
①包丁やスケッパーで2～4等分に切り分ける。
②打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約3mmの厚みになるまで伸ばす。
（冷蔵していた生地は、常温に戻してから伸ばす）

切る
③生地を折り畳み、端から約3mm幅に切る。
（切りにくいときは、生地に打ち粉をする）

ゆでる
④大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってから、ゆでる。
（ゆで時間の目安は、8～13分）
⑤冷水で洗ってぬめりを取り、水けを切る。

●市販の乾燥パスタとは、外観やめんのかたさ、食感が異なります。

パスタ

伸ばす
①包丁やスケッパーで4等分に切り分ける。
②打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約1mmの厚みになるまで伸ばす。

切る
③表面に打ち粉をし、端からロール状に巻いて、約5mm幅に切る。
（ゆでると少し膨らむので、少し細めに切る）
④めんをほどき、打ち粉をする。

ゆでる
⑤大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってからゆでる。
（ゆで時間の目安は、3～5分）

●手順①～③では、パスタマシンも使えます。（生地にしっかり打ち粉をする）

お手入れする

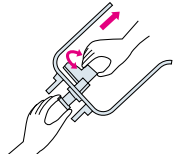
フッ素樹脂を傷めないために…

- 早めに洗って乾かす！
  （汚れた状態や水につけた状態で放置しない）
- やわらかいスポンジで洗う！
  （磨き粉や金属製たわし、スポンジのナイロン面、ナイロン製ネットに入ったスポンジ、食器洗い乾燥機で洗わない）

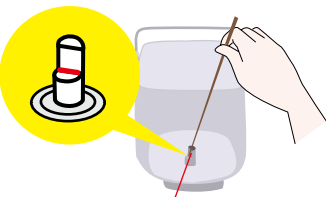
パンケース・羽根・スチームケース

残った生地を取り除き、水洗いする

①パンケースに湯を少し入れ、しばらく置く。

- 外しにくいときは羽根を左右に回してから引っ張る。

②パンケースと羽根を水洗いする。

- 取り付け軸の周りに生地などを残さない。残っているとパンケースのフッ素を傷めます。

③羽根や取り付け軸につまった生地などを竹ぐしで取る。

- 取り付け軸に生地が残っていると、羽根が外れやすくなったり、パンの中に残りやすくなります。
- 汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を使う。

ふた

固く絞った
ぬれぶきんでふく

- お手入れ後、開閉弁がイーストを落とす穴をふさいでいることを確認する。

生種容器

台所用洗剤（中性）で
しっかり洗い、乾燥させる

- 生種が残っていると、雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種おこしがうまくできません。

■**もし、腐敗してしまったときは**
①薄めた台所用塩素系漂白剤につける。
②よくすすぐ。

上ふた

取り外して、水洗いする

【取り外し方】

- 75度に開き、右側を上に引く。

イースト容器

固く絞った
ぬれぶきんでふき取り、自然乾燥させる

- からぶきすると、静電気でドライイーストが落ちなくなります。

イースト容器はからぶきしない！
静電気でドライイーストが落ちなくなります

レーズン・ナッツ容器

取り外して、台所用洗剤（中性）で
水洗いする

- 上に引く。

- 押して、開閉板を開く。
- 油分は残さない。

本体

固く絞った
ぬれぶきんでふく

- 庫内に飛び散った具材などは、取り除く。

よくあるご質問

材料について

国内産の小麦粉でつくれる？

小麦粉には、たんぱく質(グルテン)量の多い強力粉(12～15%)が適しています。国内産の小麦でつくった小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期などによってグルテン量が異なるため、出来上がりやパンの膨らみ方に差ができます。
➡日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。
●国内産強力粉の全粒粉を使う場合は､水を10mL減らしてください。

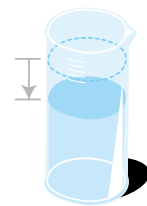
専用小麦粉でつくれる？

食パン
つくれますが、水量を調節する必要があります。パンが膨らみすぎたり、パンの上部に空洞ができることがありますので、水量を5～10%減らしてください。

フランスパン
つくれますが､専用小麦粉の種類によりパンの出来栄えや膨らみに差がでます。

うどん(中力粉)
生地がかたい場合は水を10mL増やし、やわらかい場合には10mL減らしてください。

バターやスキムミルクの代わりに他の材料が使える？

使えます。
バターの代わりには、マーガリン、ショートニングなど固形の油脂を同量でお使いください。
スキムミルク(大スプーン1)は、牛乳70mL相当です。
●牛乳を使う場合は、その分量だけ水を減らしてください。

市販の料理の本の分量でつくれる？

本書は、このホームベーカリーに合わせた分量にしていますので、違った分量でつくるとうまくできないことがあります。
もしつくるときは下記の方法でお試しください。(パンのみ)
① 生地をつくるコースで。
② 小麦粉容量は「280g」とし、液体(水・卵など)は小麦粉の65～60%に。
③ 必要に応じて発酵を補ってください。
(生地コース終了後、そのままふたを閉めて20～30分置く)

半斤のパンもつくれる？

「ハーフ食パン」(P.40)のみ、つくることができます。
その他のコースでは材料を半分にしても「ねり」や「ガス抜き」の強さがキツくなりすぎるなど、ホームベーカリーの調理工程と合わないため、できません。

自家製の天然酵母は使える？

発酵力が不安定になりがちで、うまくできません。
➡比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

天然酵母パン種や生種の保存方法は？

天然酵母パン種(P.13)
高温に弱いため、しっかり密封して冷蔵庫で保存。
●賞味期限(未開封状態で、表示の保存方法に従って保存したときの期限)までに使ってください。

生種(P.57)
生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存。
●1週間以内に使い切ってください。

材料について

ドライイーストの保存方法は？

冷蔵庫で保存してください。(開封後は必ず密封し、早めに使い切る)
●賞味期限(未開封状態で、表示の保存方法に従って保存したときの期限)までに使ってください。
●冷凍庫では保存しないでください。

パンミックスは、天然酵母のコースで使える？

食パンミックス･食パンスイートミックスが使えます。
➡ 添付のドライイーストの代わりに、パンミックス1袋に対し、生種(大2)、水(170mL)を入れる。

米粉パンは、一般の米粉(上新粉)でつくれる？

指定の粉を使わなくてもいい？

上新粉にはグルテンが入っておらず、粒子も粗いためそれだけでパンをつくることはできません。
「米粉パン」コースでつくる米粉パン(小麦入り／小麦なし)は、必ず指定の粉をお使いください。
一般の米粉(上新粉)は、粉量の20%までは小麦粉に混ぜて米粉配合パンをつくることはできます。(「食パン」コースで焼いてください)

指定以外のパン用米粉で米粉パン(小麦入り)はつくれる？

米粉は、同じ配合でも粉によって生地のかたさが異なるため、うまく練ることができず、つくることはできません。

デニッシュ風食パンの「後入れ用バター」は冷凍しなくても使える?

冷凍していないバターを使うと、パンケースに入れた直後にバターが溶けてしまい、デニッシュ風にはなりません。
バターは1cm角に切り、一晩以上冷凍したものをお使いください。

メロンパンのクッキー生地は冷凍しておいても使える？

お使いいただけます。
事前に自然解凍させ、パン生地に載せるときにかたすぎないようご注意ください。

デュラムセモリナ粉はどこで購入できる?

全国の百貨店でお買い求めいただけます。

打ち粉は何を使うの？

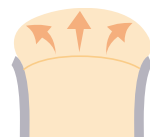
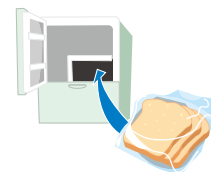
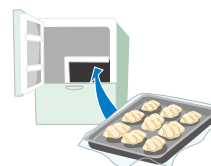
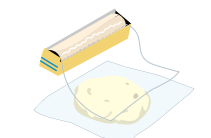
パンの成形には、強力粉をおすすめします。
もちには、かたくり粉をおすすめします。(その他、コーンスターチや強力粉などもお使いいただけます。)

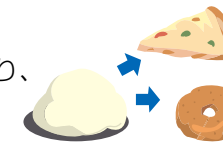
一晩、水に浸したもち米は使える？

お使いいただけますが、やわらかくなりすぎるため、基本的にはおすすめできません。
米が水を吸った分(2合：80mL、3合：140mL)水を減らしてください。

よくあるご質問

焼き上がり後・出来上がり後について

質問	回答
食パンは角形に焼き上げられる？	ホームベーカリーで焼けるパンは、焼き上げるときに生地が膨張して上に伸びる(「釜のび」)山形パンです。
パンをうまく切るコツは？	焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間をおいてから切ります。 ●パンを寝かし、パン切り包丁を前後に動かして。
食パンや生地は冷凍保存できる？	食パン スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍。できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、おいしくいただけます。 ●おいしさを保つ冷凍期間は約2か月です。 バターロール 成形、発酵させたものをバットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからポリ袋にまとめて保存。 焼くときは、30～35℃で解凍してからドリール(溶き卵)を塗って焼きます。 ●急ぐ場合は、凍ったままドリールを塗り、焼き時間を約5分長めにする。 ピザ 伸ばした生地をラップで包んで冷凍。 焼くときは、凍ったまま具を載せて焼きます。
天然酵母とドライイーストでは、食パンの出来栄えが少し違うように思うのですが？	天然酵母は次のような特徴があります。 ●高さはやや小ぶりの場合があり、色は濃いめ。 ●特有の風味。 皮はおかきやしょうゆのような香りで、味はかすかな酸味と甘味がある。 ●生地のキメはやや粗め。 ●食感はもっちりとして歯ごたえがある。 焼き上げの時のにおいも「ヨーグルトのような発酵臭」がします。
パン生地コースで、ドライイーストが混ざっていないのですが？	生地に練りこまれていれば、分割・成形・二次発酵中に作用するため問題ありません。
パン生地コースで、パン生地がやわらかいのですが？	水の量を5～10mL減らしてみてください。 打ち粉をすると扱いやすくなります。
パン生地コースで、あまり発酵していないのですが？	配合によっては、発酵の進み方が遅い場合があります。 パン生地コース終了後、そのままふたを閉めて置いておくと、発酵を補うことができます。(目安：20～30分)

焼き上がり後・出来上がり後について

質問	回答
失敗した生地は再利用できる？ 例 生地のままで焼けていないとき …など	ドーナツやピザなどに利用できます。 以下のどの状態で止まっているかを確認して、次のようにします。 ドライイーストを使うコース ●ドライイーストがイースト容器に残っているとき ➡「ピザ」コースに合わせて再スタートさせて生地を作り、ドーナツ(P.52)やピザ(P.53)に！ ●ドライイーストがイースト容器に残っていないとき ➡生地を取り出して、ドーナツ(P.52)やピザ(P.53)に！ 天然酵母を使うコース ➡生地を取り出してドーナツ(P.52)に！
市販の乾燥パスタと食感が違いますが？	乾燥パスタとは調理法が異なるため､外観やめんのかたさ､弾力が異なります。
めんがうまく切れないのですが？	計量を正確に行い、生地に打ち粉を充分してください。

うまくできない！

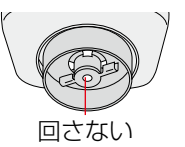
パンづくりはデリケート。
日によって出来栄えが
違いますが…

パン（膨らみ）

こんなときは		ここを確認してください
膨らみが足りない 大きさの目安 （食パン、ソフト食パンの場合） 15cm 未満 （米粉パン：小麦入りの場合） 14cm 未満 （早焼き、全粒粉※1、デニッシュ、天然酵母食パンの場合） 13cm 未満 ※1 全粒粉50%配合 （全粒粉パン※2 の場合） 11cm 未満 ※2 全粒粉100%配合 （フランスパン、メロンパン、米粉パン：小麦なしの場合） 10cm 未満 （ライ麦パンの場合） 8cm 未満 （白パン、ハーフ食パン、あんパンの場合） 7cm 未満		●温度や湿度、材料、予約時間などの条件で、形や膨らみが変わります。 ●レーズンなどの具を入れすぎていませんか？ ●室温が高すぎませんか？（室温が高すぎると、出来栄えが悪くなります） ➡粉などを冷蔵庫で冷やしてください。
	小麦粉	●はかりで重さをはかりましたか？ （付属の計量カップは使えません） ●たんぱく質12～15%以外の小麦粉を使っていませんか？ （P.66） ●強力粉を使いましたか？ ●古い小麦粉を使っていませんか？ <フランスパン・デニッシュ風食パンは…> ●強力粉と薄力粉の割合をまちがえていませんか？
	水	●少なすぎませんか？ <早焼き・フランス・ライ麦・全粒粉・デニッシュ風・メロンパンは…> ●常に、約5℃の冷水を使っていますか？ <室温25℃以上のときは…> ●約5℃の冷水を使っていますか？
	砂糖	●少なすぎませんか？
	ドライイースト	<天然酵母パン以外は…> ●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●イースト容器に入れていますか？ ●少なすぎませんか？ ●冷蔵庫で保存していますか？（P.8） ●賞味期限切れのものを使っていませんか？
	天然酵母	<天然酵母パンは…> ●「ホシノ天然酵母パン種」で作った生種を使いましたか？ ●生種はかき混ぜてからはかりましたか？ ●パンケースに入れていますか？ ●少なすぎませんか？
膨らみすぎている 大きさの目安 20cm 以上	小麦粉	●多すぎませんか？ ●パン専用小麦粉を使っていませんか？（P.66）
	水	●多すぎませんか？
	ドライイースト 生種	●多すぎませんか？ ➡指定どおりの量で膨らみすぎるときは、ドライイースト・生種か、砂糖を¼～½量減らしてみてください。 ●標高が1,000mを超える地域では、膨らみすぎることがあります。

パン（形）

こんなときは	ここを確認してください
全く膨らまない （全体が白く、だんご状） 	**ドライイースト 天然酵母** ●ドライイーストや生種を入れ忘れていませんか？ ●保存状態が悪いもの、賞味期限、使用期限を超えたものを使っていませんか？ ●パン羽根を付け忘れていませんか？ ●途中で停電しませんでしたか？
日によって形や膨らみが違う	●手づくりパンは、以下のような条件で、日によって形や膨らみ方が変わります！ 室温 ・夏場など室温が高いとき ・運転中に室温が変化したとき（エアコンを途中で切ったときなど） 材料の種類・質 ・たんぱく質の量がいつもより少ない小麦粉で焼いたとき ・保存状態が悪かったり、賞味期限切れのドライイーストを使ったとき
底がべたつく、側面が大きくへこむ 	●焼き上がったパンを、すぐにパンケースから取り出し、足つき網などの上で粗熱をとりましたか？ ●室温が高いときは、水を10mL減らすと効果があります。
上部が凹んでいる **（外皮は焼けている）** **天面が平らで四角い** **陥没する** 	●小麦粉が少なすぎませんか？ ●水が多すぎませんか？ <全粒粉パンは…> ●全粒粉の割合が多いときや粉の種類によりなりやすくなります。 <米粉パン（小麦なし）は…> ●天面が白く、平らに焼き上がりますが正常です。 ●乳製品やココアなど、記載配合以外の材料を入れませんでしたか？ ●油の種類をまちがえませんでしたか？ ●油脂類（配合表記載のもの）を入れましたか？
底に大きな穴があく、つぶれる 	●パン羽根の形状あとは残ります。 ●パンを取り出すときに、パンケースの底の部分を触りませんでしたか？（羽根が回り、パンをつぶすことがあります）
周囲に粉が残っている	●小麦粉が多すぎませんか？ ●水が少なすぎませんか？

パン（その他）

こんなときは	ここを確認してください
（デニッシュ風食パンの） **底に油がたまる、皮が油っぽい、バターむらができる**	●バターを1cm角に切り、冷凍したものを使いましたか？ ●バターをブザーが鳴ってから10分以内に入れましたか？ ●バターをバラバラにほぐして入れましたか？
食パンが思った色に焼き上がらない	●焼き色を変える（P.20）か、砂糖の量で調節してください。 砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。
外皮がかたい	●外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、やわらかくなります。

うまくできない！

パン（その他）

こんなときは	ここを確認してください
デニッシュ風食パンのサクサク感が少ない	●切ったパンをトーストすると、よりサクサクとした食感になります。
成形・発酵させた生地がベタッとしている	●発酵が長すぎると生地が垂れてしまい、ベタッとした仕上がりになります。 発酵時間は、パンの種類などによりますが、一般には、膨らんだ生地の横を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。
クロワッサンがうまくできない	●包み込むバターが溶けると、うまく層になりません。 生地を冷蔵庫でよく冷やしてから、バターを包み込んでください。 ※特に、室温が高いときはバターが溶けやすいため、長めに冷やす。
メロンパンのクッキー生地が割れる	●クッキー生地を充分混ぜましたか？ ●クッキー生地をなめらかな状態でまとめましたか？ ●クッキー生地をパン生地に無理に巻き込もうとしませんでしたか？ ※クッキー生地はパン生地に載せるだけにする。 （軽く押さえて密着させると形よく仕上がります。） ●格子模様を深く入れてませんか？
メロンパンのクッキー生地がやわらかくダレた感じになる	●バターをやわらかくするときに溶けてしまい、液体分が多い生地になったためです。 ※バターが溶けてしまうと、生地を冷やしてもダレやすくちぎれやすい生地になります。
メロンパンのクッキー生地が片寄っている	●パン生地を中央に置き直しましたか？
メロンパンのクッキー生地が天面に載っていない	●クッキー生地が冷えすぎてかたくなりすぎていませんか？ ※「作業10分後」の表示でクッキー生地を冷蔵庫から出し、めん棒で伸ばします。 クッキー生地がしなやかに曲がるくらいが良いでしょう。
メロンパンのクッキー生地がパンケースからはみ出している	●クッキー生地を載せるときに、周囲を軽く押さえましたか？ ※押し込んでしまうと、焼き上がり時、クッキー生地の表面が割れます。
米粉パン（小麦なし）をつくると粉残りが多い	●米粉を水より先に入れませんでしたか？ ●米粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れましたか？ ※ミックス粉使用の場合、粉残りが多めになります。気になるときはスタート約10分後のねかし工程中に、ゴムべらでパンケースの側面の粉を落としてください。

パン（その他）

こんなときは	ここを確認してください
予約をすると、米粉パン（小麦入り）の出来栄えが悪い	●室温25℃以上のときに予約をしませんでしたか？ ※室温が高いときは、材料の温度が上がりすぎて出来栄えが悪くなります。 長時間の予約はしないでください。
蒸しパンがスチームケースからうまく取り出せない	●焼き上がったあと、5～10分置いてから取り出しましたか？ ※スチームケースにバターを塗っておくと、より取り出しやすくなります。
白パンの皮がかたい 焼き色が思ったより濃い	●粗熱が取れたらポリ袋に入れて密閉しておくと、皮をやわらかく保てます。 ●白パンの皮はとても薄く焼けますが、焼き色はつきます。 （真っ白ではありません）
あんパンをつくると中に空洞ができる	パン生地は膨らみますが、あんはパン生地と同じように膨らみません。 空洞は、あんから出る水蒸気圧によりパン生地が持ち上げられてできます。 空洞ができることに問題はありません。

うまくできない！

	こんなときは	ここを確認してください
ケーキ	膨らみが足りない	●材料を分量どおり入れましたか？ ●ベーキングパウダーを入れましたか？ ●薄力粉とベーキングパウダーはふるって入れましたか？
	上部にバターが残っている	●バターは1cm角に切りましたか？ ●バターは常温に戻しましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
	周囲に粉がくっついている	●粉落としをしましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
	思ったようなケーキにならない	●バターケーキに近い出来上がりになり、市販のスポンジケーキのような焼き上がりにはなりません。 薄力粉の量を160gに減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。
もち	ついたもちに粒々が残っている	●もち米が多すぎませんか？ ●水が少なすぎませんか？ ●もち米の水切りのとき、米が乾燥しすぎていませんか？ （空調の風に直接当たっているなど） ●うるち米が混ざっていませんか？ ●古米を使っていませんか？
あん	あんにならない	●小豆をやわらかくなるまでゆでましたか？ ●小豆の量が多すぎませんか？
うどん・パスタ	ダマになる	●めん・もち羽根とまちがえて、パン羽根を付けていませんか？ ●小麦粉が少なすぎませんか？ ●小麦粉をよく混ぜてからパンケースに入れましたか？ ●水が多すぎませんか？ ●うどんの場合、水はぬるま湯を使いましたか？
	生地が手にくっついてまとまらない	●小麦粉が少なすぎませんか？ ●打ち粉をしましたか？ ●水が多すぎませんか？
	めんがくっつく	●めん状に切ってから、時間がたっていませんか？ ●打ち粉を充分にしましたか？

「まちがえた！」と思ったら…

材料を入れ忘れてスタートした！

生種以外の材料は、次の時間内に入れることができます。
ただし、最初の「ねり」工程で材料がよく混ざらないため、パンがうまくできないことがあります。

入れ忘れた材料	入れられる時間
バター 砂糖 スキムミルク 塩	「ドライイースト」コース ドライイーストが投入されるまでに、パンケースに入れる。 ・「ピザ生地」…… 1分以内 ・「デニッシュ」…… 5分以内 ・他のメニュー…… 20分以内 「米粉」コース ・「小麦入り」…… 35分以内 ・「小麦なし」…… 5分以内 ●ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。 「天然酵母」コース 最初のねりで混ざるように、10分以内にパンケースに入れる。
ドライイースト	ドライイーストが投入されるまでに、イースト容器に入れる。 ・「ピザ生地」…… 1分以内 ・「デニッシュ」「米粉：小麦なし」…… 5分以内 ・「パン生地」 「スチーム/ハーフ：白パン／あんぱん／食パン」… 10分以内 ・「米粉：小麦入り」…… 35分以内 ・他のメニュー…… 20分以内

コースやメニュー、「レーズン」、「焼き色」をまちがえてスタートした！

スタート直後なら、やり直しができます。「取消」キーを長めに押して中止し、正しいコース・メニュー※・レーズン・焼き色でスタートさせてください。
※「ソフト食パン」・「米粉：小麦入り」には変更しないでください。
（最初の工程が違うため）

違う羽根を取り付けてスタートした！

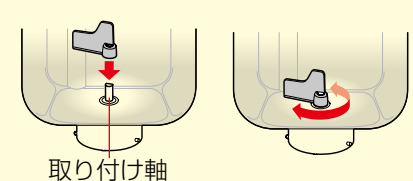
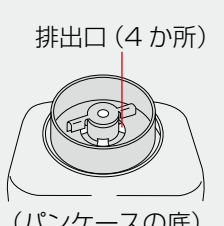
「取消」キーを長めに押して中止し、正しい羽根に付け替えてスタートさせてください。（そのままにすると羽根の回転が止まる可能性があります。）

電源プラグを抜いた！

電源プラグを抜いても10分以内に差せば、復帰します。
※「スタート」キーは押さないでください。

途中でまちがって「取消」を押した！

10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
※1回のみ有効。他のキーは押さないでください。

■失敗してしまった生地は、再利用してピザやドーナツにすることができます。（P.52,53,69）

故障かな？

まずは次の内容をお調べになり、なお異常のあるときは、
すぐに本製品をお買い上げの販売店へご相談ください。

こんなときは	原　因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
スタートしても動かない（練らない）	●「ソフト食パン」・「米粉：小麦入り」コースの工程は「ねかし」から始まるため、最初は動きません。	
ドライイーストが落ちない	●ドライイーストが自動的に投入されるタイミングは、コースや室温により異なります。 ・「ソフト食パン」コースは、２回に分けて投入されます。	
	●イースト容器がぬれていたり、静電気が帯電しているためです。	よく絞ったふきんでふき、自然乾燥させる。
	●ドライイーストが湿っていませんか？	新しいドライイーストを使う。
途中で運転が止まった（現在の時刻を表示）	●調理中に約１０分を超える停電があると、運転を中止します。	生地の状態で止まっていたら、生地が利用できます。(P.69)
予約したい時刻に合わせられない	●予約できない時刻に合わせようとしていませんか？ コースによって、焼き上げまでに必要な時間は異なります。	次の範囲内で合わせてください。 現在時刻の ●「食パン」 ４時間１０分～１３時間後 ●「ソフト食パン」 ５時間１０分～１３時間後 ●「フランスパン」 ５時間１０分～１３時間後 ●「ライ麦パン」 ５時間１０分～１３時間後 ●「全粒粉パン」 ５時間１０分～１３時間後 ●「米粉パン：小麦入り」 ２時間４０分～１３時間後 ●「米粉パン：小麦なし」 ２時間５分～１３時間後 ●「天然酵母食パン」 ７時間１０分～１０時間後
予約したのにすぐに練りだす	●ドライイーストを使う「食パン」･「フランスパン」･「ライ麦パン」･「全粒粉パン」･「米粉：小麦なし」コースでは、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。(P.11)	
使用中や予約中、音がする	以下のような音がしても、異常ではありません。 ●もちをついたり、生地の「ねり」や「ガス抜き」をするとき ・「ギィーギィー」「パタパタ」······生地を練るときの音 ・「グワングワン」················モーターが回る音 ・「カチャカチャ」················もちをつくときの音 ●ドライイーストやレーズン･ナッツ容器の材料がパンケースに投入されるとき ・「ガチャンガチャン」··· 開閉弁、開閉板の音	
途中で回転が止まる（羽根が回らない）	●材料が多すぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛かってモーターに負担が掛かると、保護装置が働き、途中で回転が止まります。 （でき上がっても、粉の状態で残り、焼けていない） ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	

こんなときは	原　因	直し方
羽根がガタつく	●羽根と主軸との間にすきまを設けているためです。（先端で３cmほど動きます）	
現在時刻表示が薄い、消えた	●リチウム電池の寿命（約２年）です。 ※交換するまでの間も、電源プラグを差すと使える。ただし、電池ホルダーは取り付けておく。（異物などが入るおそれ） ※タイマーを使うときは、そのつど、現在時刻を合わせる。	電池を外して交換する。(P.7) ●必ず電源プラグを差し込んだ状態で行う。 電池　電池ホルダー ※左手で電池を固定し、電池ホルダーを手前にひねって取り外す
粉の状態のまま焼けていない	●羽根を付け忘れていませんか？	羽根を確実に取り付ける。(P.16)
	●パンケース内部の羽根の取り付け軸が、固くて回らなくなっていませんか？	羽根を取り付けた状態で、羽根の取り付け軸が回らない場合は、主軸受けを交換する。（お買い上げの販売店へ）
パンケースの底から生地が漏れる	●ご使用に伴い、パンケースの排出口から少量の生地が出てきます。（回転部の中に入った生地が回転を妨げないように排出される）異常ではありませんが、羽根の取り付け軸が回るか確認してください。 	
パンケースの底が黒くなる	●パンケースの底は、練るときにこすれ黒くなることがあります。黒くなったときは、湿らせたキッチンペーパーなどでふき取ってください。	

●使い始めは、煙やにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。使用上、差し支えありません。

こんな表示が出たら…

表示	原　因	直し方
停電有 を表示	●調理中に停電があったことをお知らせします。 １０分以内の停電は回復後、自動的に運転を続けます。 （パンの出来栄えは悪くなることがある） ●調理中に電源プラグを抜き差ししても、表示します。	
U50 を表示	●連続使用で、庫内が高温（40℃以上）になっています。	ふたを開けて、庫内を充分冷ます。（出来上がり直後で、１時間程度）
H01・H02 を表示	●故障です。 ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	

保証とアフターサービス　よくお読みください

修理・使いかた・お手入れなどは

■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販　売　店　名	
電　　　　話	（　　　）　　－
お買い上げ日	年　　月　　日

修理を依頼されるときは

「うまくできない！」(P.70～74)、「故障かな？」「こんな表示が出たら…」(P.76～77)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

●製品名	ホームベーカリー
●品　番	SD-BMS102
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。　**保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間**

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。

- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　6年

当社は、このホームベーカリーの補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。 http://panasonic.co.jp/cs/

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口

電 話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

※ご使用の回線(IP電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電 話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

■上記番号がご利用いただけない場合　**06-6907-1187**

■FAX　フリーダイヤル　**0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan

Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787

Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

■各地域の修理ご相談窓口　※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区		電話	所在地
北海道地区	札 幌	☎(011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭 川	☎(0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯 広	☎(0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函 館	☎(0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241 (函館流通卸センター内)
東北地区	青 森	☎(017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋 田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩 手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮 城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山 形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福 島	☎(024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃 木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群 馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨 城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼 玉	☎(048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千 葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東 京	☎(03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山 梨	☎(055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新 潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石 川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富 山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福 井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長 野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静 岡	☎(054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛 知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐 阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	高 山	☎(0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三 重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋 賀	☎(077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京 都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大 阪	☎(06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈 良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵 庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥 取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米 子	☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松 江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出 雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜 田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡 山	☎(086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広 島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山 口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香 川	☎(087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳 島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高 知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛 媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福 岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐 賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長 崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大 分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮 崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊 本	☎(096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天 草	☎(0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎(099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大 島	☎(0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖 縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0510

【ご相談におけるお客様の個人情報などのお取り扱いについては裏表紙をご覧ください】

仕様

電源		交流100 V　50/60 Hz共用	温度過昇防止装置		温度ヒューズ
消費電力	ヒーター	370 W	大きさ(約)	幅	24.1 cm
	モーター	80 W (50 Hz)		奥行	30.4 cm
		75 W (60 Hz)		高さ	32.2 cm
質量(電池含む)(約)		6.1 kg	コードの長さ		1.0 m

●電源プラグを差し込んだだけのときの消費電力は、約 0.3 W です。

●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

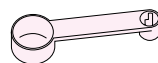
コース	ドライイースト	天然酵母	スチーム / ハーフ	米粉	ケーキ / もち / あん	うどん・パスタ
容量	食パン・ソフト食パン・フランスパン・ライ麦パン・全粒粉パン ─ 小麦粉 250 g	食パン ─ 小麦粉 300 g	白パン・ハーフ食パン・あんパン ─ 小麦粉 150 g	小麦入り ─ 米粉 250～300 g	ケーキ ─ 小麦粉 180 g	小麦粉 300 g
	早焼き食パン・デニッシュ風食パン・パン生地・ピザ生地 ─ 小麦粉 280 g	パン生地 ─ 小麦粉 300 g			もち ─ もち米 280 g～420 g	
	メロンパン ─ 小麦粉 150 g	生種 ─ ホシノ天然酵母パン種 50 g (元種)	蒸しパン ─ 小麦粉 75～80 g	小麦なし ─ 米粉 300 g	あん ─ 小豆 150 g	
予約	食パン・ソフト食パン・フランスパン・ライ麦パン・全粒粉パン ─ 13時間後まで	食パン ─ 10時間後まで	――	13時間後まで	――	――

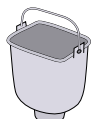
その他のコースには予約が使えません。

別売品

［税込・2010年9月現在］

パン羽根
- 品番：ADD96-1431
- 希望小売価格：735円

めん・もち羽根
- 品番：ADD82-150-H
- 希望小売価格：525円

スプーン
- 品番：ADD25-143-P0
- 希望小売価格：210円

リチウム電池（市販品）
- 品番：CR2354
- 希望小売価格：315円

パンケース（完成）
- 品番：ADA12-157
- 希望小売価格：3,780円

主軸受け（完成）
- 品番：ADA29-157
- 希望小売価格：1,575円

スチームケース
- 品番：ADA53-157
- 希望小売価格：1,785円

計量カップ
- 品番：ADD93-143
- 希望小売価格：315円

生種容器（ふたなし）
- 品番：ADD85-143
- 希望小売価格：315円

生種容器ふた
- 品番：ADD26-136
- 希望小売価格：210円

販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけるものもあります。
詳しくは「パンセンス」のサイトをご覧ください。

CLUB Panasonic Pana Sense　http://club.panasonic.jp/mall/sense/

【ご相談窓口における個人情報のお取り扱い】

パナソニック株式会社およびパナソニックグループ関係会社（以下「当社」）は、お客様の個人情報をパナソニック製品に関するご相談対応や修理サービスなどに利用させていただきます。併せて、お問い合わせ内容を正確に把握するため、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいておりますので、ご了承願います。当社は、お客様の個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に個人情報を開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

愛情点検　長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

こんな症状はありませんか
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 使用中に異常な回転音がする。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

特典1	お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
特典2	使い方など商品情報をスムーズに入手できる
特典3	エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

http://club.panasonic.jp/

※このサービスは
WEB限定のサービスです。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒673-1447　兵庫県加東市佐保５番地

DZ50－1632
MX0910Y20211